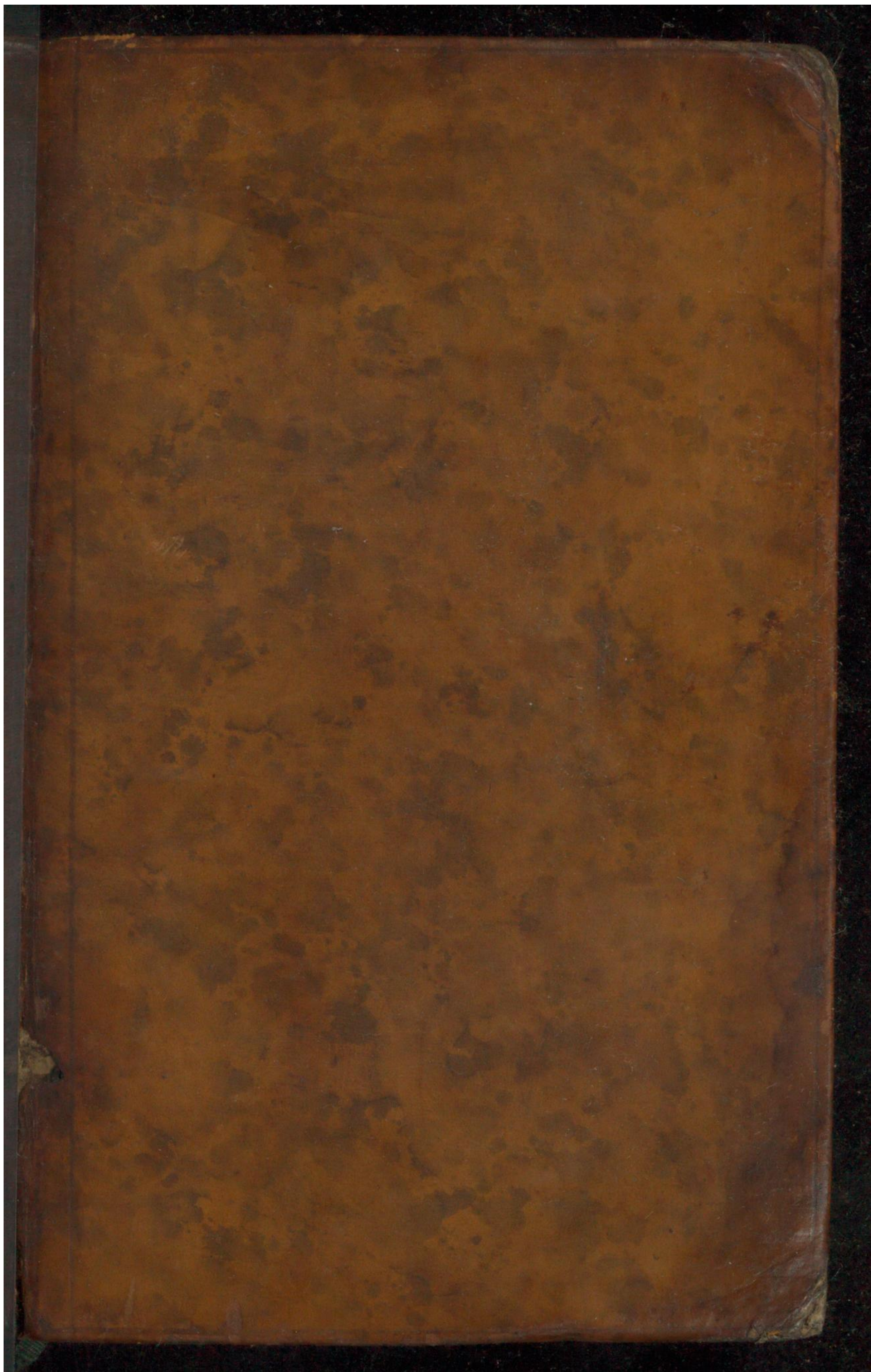
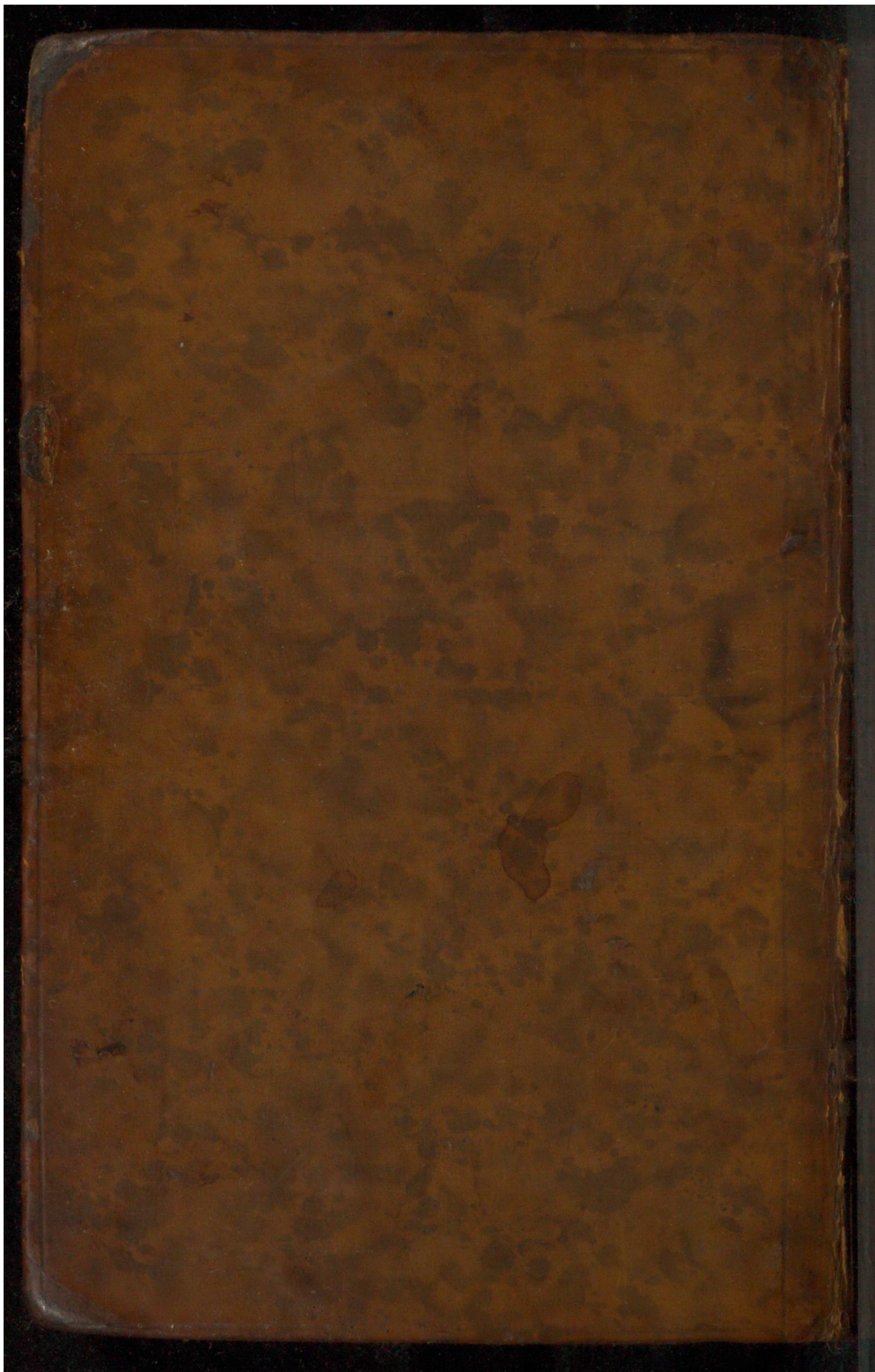


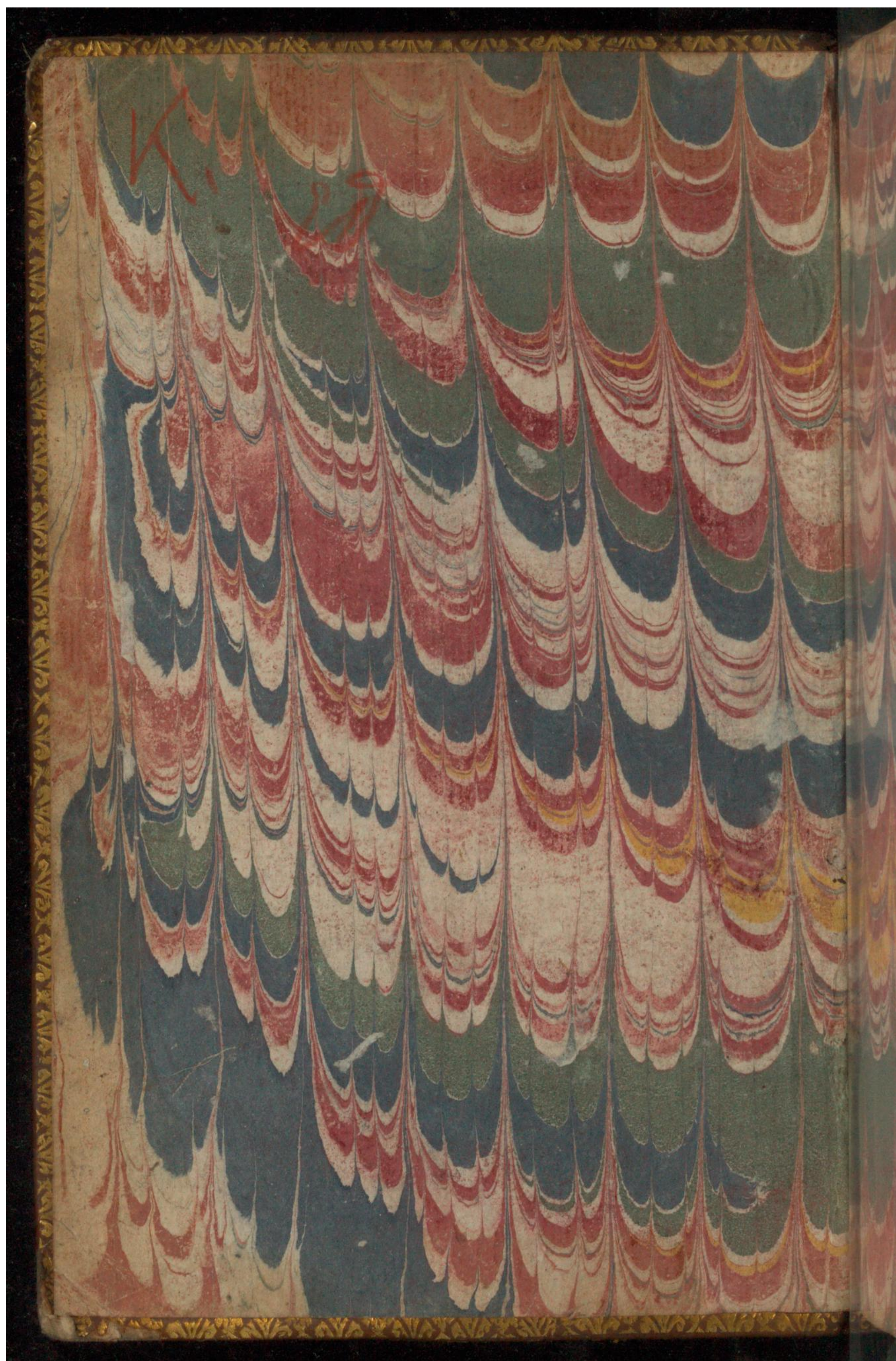


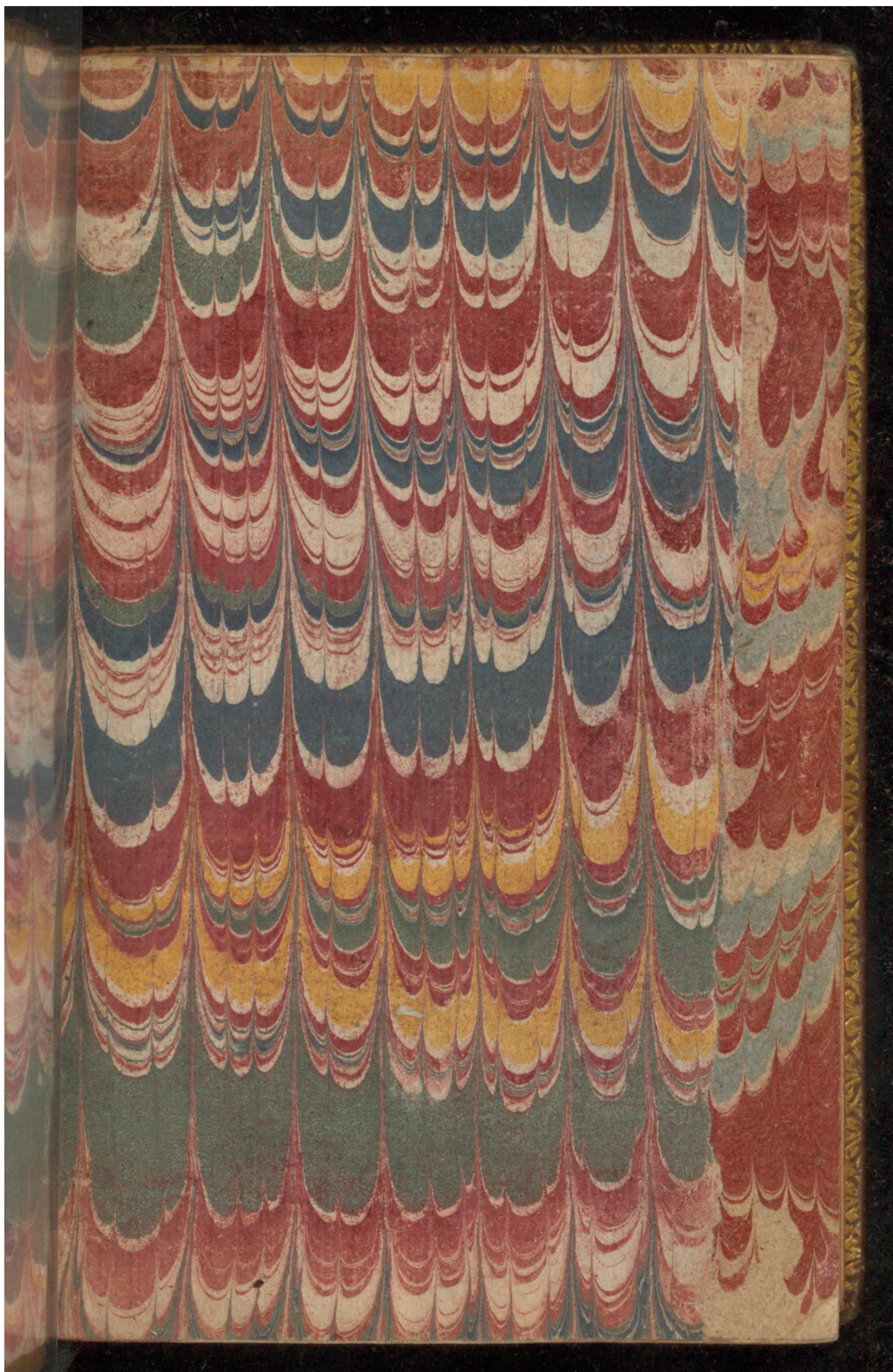












351/A Complet

Apitius
Lls XII 200,270

L LVI. api

K



CAELII APITII, SVMMI ADVLATRICIS MEDICINAE ARTIFICIS, De re Culinaria libri Decem.



B. PLATINAE CREMONENsis *De Tuenda ualetudine, Natura rerum, & Popinæ scientia Libri x.*

PAVLI AEGINETAE DE FAcultatibus *alimentorum Tractatus,*
Albano Torino Interprete.

*

VIRTVTE DVCE,



COMITE FORTVNA.

APVD SEB. GRYPHIVM
LVGVDVNI,
1541.

οἷς ἀτυχῶ, λίαν εὐτυχῶ.
1494

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ET ΕΠΙΓΡΑΦΗ DECEM VOLVMINVM DE RE POPINALI C. APITII.

LIB. PRIMVS	Ἐπιμελὴς,	Epimeles inſcribitur.
SECVNDVS	Ἀρτόπτης,	Artoptes.
TERTIVS	Κηπουρικὰ,	Cepurica.
QVARTVS	Πανδέκτηρ,	Pandecter.
QVINTVS	Ὄσπριον,	Oſprion.
SEXTVS	Τροφήτης,	Trophetes.
SEPTIMVS	Πολυτελὴς,	Polyteles.
OCTAVVS	Τετράπους,	Tetrapus.
NONVS	Θάλασσα,	Thalaſſa.
DECIMVS	Ἁλιεὺς,	Halieus.

SPLENDIDISS.

AMPLISS.'QVE HEROI AC domino D. Georgio Vuirtenbergæ pariter & Montbelgardi Comiti comprimis illustri, &c. Domino suo gratiosissimo Albanus Torinus S.



QVVM bis senis ab hinc annis muita Monspessuli, præsertim quæ ad rem medicam attinent, curiose agerem, & accuratissimè obseruarē, Comes splendidissime, in insula urbi propinqua, nomine Megalona, quam cum Reuerendissimo in Christo patre ac domino Gulielmo Pelisserio Megalonensi Episcopo omnium doctissimo, appuleram: reperi abiectissimo in loco codicem semulaccrum, cuius Titulus squalore obsitus, uix characterum uestigijs repræsentabat, CAELII APITII DE RE CVLINARIA LIBRI X. Deus bone, quantū subsultabat animus præ gaudio, quantum triumphabam, ratus me non quod pueri in faba clamitant, sed palmarium reperisse, puta Romanum illum APITIVM ὀψοφάγον, maximum omnium nepotum gurgitem, cuius celeberrimi scriptores mentionē faciunt, eoq́; non uerbum uerbo solùm, sed characterum quoq; uocum singularum monstrosè deformatarū liniamenta solicitius, ita ut ne apex quidē desyderaretur, depingenda curauimus. Olfaciebam statim autorem esse uetustissimum, & obsopœum, qui de re popinali, lingua coquinaria egregiè præter cæteros scripsisset, et ꝙ obsonia delicatius quā pro ea ætate, qua glādibus uescerentur hoīes, cōfecisset. Nostri

uerò popinones et cupediarij plerasq; id genus delicias nihil morantur, sed satis de quercu, ut dicitur, habentes ligurire, et unctioribus popinis indulgere consueuerunt. Sunt enim hodie plures quàm unquam Apitij consectatores, eodemq; multò strenuiores in patinis bellatores, audacissimè præliantes. Gaudent enim pleriq; cœnis triumphalibus, Pontificalibus, saliaribus, & Polincturis. Ego plures Apitios fuisse conijcio. Vtrum autem hic noster fuerit ille inter gulæ proceres insignis, cuius pollucibiles cœnas supercilio Stoico conuellit Seneca, qui epularum delicatissimarum perditor, Tiberij Cæsaris tempestate suas opes perquàm immensas in uentrem rapacißimum immersit: An is cuius Athenæus meminit, doctioribus coniectandum relinquo. Cæterum ex libro secundo de Consolatione ad Albinam, Apitij historiam subsignabo. Apitius inquit, nostra memoria uixit, qui in ea urbe, ex qua aliquando Philosophi uelut corruptores iuuentutis abire iußi sunt, scientiam popinæ professus, disciplina sua seculum infecit. Cuius exitum nosse operæprecium est. Quum sestertiûm milies in culinam congeßisset, quum tot congiaria principum, & ingens Capitolij uectigal singulis commessationibus hausisset, ære alieno oppressus, rationes suas tunc primum coactus inspexit, superfuturum sibi sestertium centies computauit, & uelut in ultima fame uicturus, & sestertio centies, si uixisset, ueneno uitam finiuit. An is denique cuius mentionem facit Suidas, his uerbis: Ὅτι Νικομήδει τῷ βιθυνῶν βασιλεῖ ἀφύης ἐπιθυμήσαντι ἐπὶ μακρὰν ὄντι τῆς θαλάττης, ἀπίκιος ὁ ὀψοφάγος μιμησάμενος τὸ ἰχθύδιον, παρέθηκεν ὡς ἀφύας. ἡ δὲ κατασκευὴ ἦν αὕτη. θήλειαν λαβὼν γογγυλίδα ταύτην ἔτεμεν εἰς μακρὰ καὶ λεπτά, τὴν ὄψιν τῆς ἀφύης μιμούμενος ἐπιζέσας ἔλαιον, ἐπιχέας ἅλας, μήκωνας ἐπιπάσας, ἔλυ-

σε τὴν

δι τὴν ἐπιθυμίαν. Archimagirum aliás'ue cupediarum nobilem admodum artificem multis coniecturis intelligi datur, qui popinæ ſcientiã profeſſus, culinario quodam idiomate hæc bis quina uolumina (ſi modo Latinè ſcripſiſſe credas) exaraſſe uidetur. Vnde fortaßis apud λογοφίλυς magis, quàm φιλολόγυς æſtimationem ſe dignam, hoc ſeculo, admittent. Propagatum ab hoc Apitio in opſodædalos cognomentum eſt, ut Apitiani dicerentur, quadam philoſophorum imagine, popinali diſciplina præſtantißimi. Ipſe ſimul atq; penitius inſpexi, & properanter caput unum atq; alterum transuolitaui, protinus apud me mußitaui: Si uetuſtior hic autor, licet parũ elegans, integer, & à mendis purus extaret, haud ambigerem, quin mortalibus cunctis, ſed præcipuè Medicinæ candidatis, quum ad tutelam ſanitatis, tum ad morborum curationem eſſet idoneus & comprimis neceſſarius, quo ad διαιτητικὴν, quæ potißima eius artis eſt portio, eoq; Plato Culinariam hanc diſciplinam, adulatricem Medicinæ appellat: quoniam non ſolum qui gulæ ſeruiunt, ſed ſanitatem tuentur, congruit. Tulimus hunc nobiſcum ob uenerandam uetuſtatem, pro Opſopœo, in Germaniam, tam prodigiosè corruptum ut omnia inſtaurare ſine emendatiore codice, non foret humani ingenij. Quapropter & premendum planè cenſebam, donec melioris alicuius exẽplaris fieret copia, quod acceperã eſſe annis ab hinc plus minus quinquaginta Venetijs expreſſum. Moueo itaq; omnem lapidem fruſtra tri plicem trieteridem, quo tandem tempore Io. Honterus Coronenſis, uir amœnißimo ingenio & ſingulari doctrina, ex Tranßyluania illud Venetianum miſit. Quod ubi accepiſſem longè deprauatius quàm Megalonenſe, abieci omnem edendi ſpem. Auſim enim iurare, eos, qui utraque

illa exemplaria exarauerant, ne uerbulum quidem intellexisse, ita omnia simpliciter erant fœdißimè deprauata, uocibus cunctis uitiatè scriptis, nec Græcis, nec Latinis auribus cognitis, sine diastolis & punctis, uel iisdem omnino præposteris, quæ sententias commutare, amphibologias ciere, labyrinthis quenque uel ingeniosißimum inuoluere in confesso est. Quibus monstris deterriti abiecimus utrunque codicem ceu deploratum. Interim studiosi quidam præsertim artis medicæ mecum expostulant, quur tam uetustum autorem ipsis qualemcunq; communicare tandiu differam, efflagitantes interea ne abderem diutius, sed in publicum pro meo candore emittam. Proinde nunc ædidimus tandem, ne situ prorsus emarcesceret, plerisque mendis, nostra opera satis tumultuaria, nullo sæpe suffragante exemplari, sublatis, adeò ut citra offensam, sine'que tædio à studiosis omnibus & legi, & maxima ex parte intelligi poßit. Aedidimus, inquam, ut & aliis demus, illi succurrendi occasionem, priscos in hoc æmulati, qui priusquam ars Medica in methodum esset redacta, morbis oppressos in triuiis & compitis statuebant, ut à prætereuntibus salubres morborum medelas perdiscerent. Quum autem mecum diu cogitarem cui'nam potißimum C. Apitium autorem eximium ac ueterem, cum eius ueluti interprete Platina, cuius itidem libros decem ad imitationem Apitii elegantißimè factos, de popinæ scientia, & P. Aeginetæ de alimentis tractatum, qui non male his Musis adhærere uidebantur, adiecimus, cōuenienter dicarem. Pluribus quidem nominibus, maximè uerò duobus mihi uisum est conuenire, Comes micantißimè, ut ii minimè contemnendi autores

partim

partim ab iniuria obliuionis, situ & squalore, partim ab innumeris erroribus, uindicati, partim etiã Latio iure à nobis donati, nominis tui priuatim auspicio in manus hominum comptiores ac securiores exirent. Primum, quòd unus omnium apud nos principum rei literariæ, præsertim Medicæ, candidißimè faueas, doctos summo fauore prosequaris, uirtutes colas, prorsusq́;, ut uerbo perstringam, erga literatos omnes Mecœnatem quendam Germanicum agere soleas. Deinde, ut hac ratione studium, uoluntatem, & amorem erga te meum ostenderem. Siquidem ut ameris ab omnibus, faciunt eximiæ uirtutes in te sitæ, & uel cæco perspectæ: comprimis autẽ mansuetudo, comitas, & humanißima, qua plerosq; Germaniæ principes longè præcellis, humanitas, quam quisq; primo statim congressu animaduertit, & colloquio magis experitur. Vt enim nulla res est quæ omnium mentes beneuolentiamq́; citius conciliet, quàm humanitas: ita detestandam immanitatẽ inuidia & odium comitatur, principemq́; Cyclopi Homerico portentoq́; monstroso aßimilem reddit, utcunq; auro, gemmis, & serico comptus incedat. Sed nolo in præsens tuarum uirtutũ catalogũ prætexere, tuæq́; familiæ splendorẽ, ne arenas numerẽ, persequi. Quis enim est qui ignoret, quàm celebris quamq́; nobilis sit ducum Vuirtenbergensium apud omnes nationes familia, idq́; profectò nõ alio nomine magis, quàm ob infinitas præclarasq́; uirtutes, & res domi militiæq́; prudenter & feliciter gestas. quis enim maioribus tuis prudentior, & ad res bene gerendas felicior? quis constantior? quis bellicosior? quis æquitatis amantior? quis deniq; corporis & animi dotibus præstantior? Sed missas facio alias insignes maiorum tuorum uirtutes, quas si singulas commemorare uel-

lem, uereor, ne uolumen, nedum epiſtola caperet. & præſtat alloqui ſup his nihil, quàm pauca dicere. Noui equidē quàm arduū ſit taliū heroum maieſtatē oratione ſuſtinere. Noui & ingenij, & λέξεως infœcunditatem. Neque enim cuiuſuis penicillo numinū effigies dignè repræſentātur. Inter plurimas uerò tuæ Sublimitatis excellētes uirtutes, unicè immēſam in Deū pariter & homines pietatē cū iuſtitia cōiunctā cōmēdo. Quæ mihi, iuxta id quod dici ſolet, ex Iouis tabulis teſtis eſt, animū tuū ab omni tyrannide alieniſſimū, ad ignoſcēdum uerò propenſiſſimū eſſe. Neq; in te à quoq̄ uerè illud Iuuenalis iactari poſſe, Dat ueniā coruis, uexat cēſura columbas. imò pro tuo ſingulari æquitatis amore, non leuius in potētes & locupletes, quàm in imbecillos, ac inopes animaduertendū cēſes, magisq́; in rapaces & ſuperbos, quàm in māſuetos, ac humiles. Ἀλλὰ καὶ ταῦτα ταύτῃ. Hæc quippe cōfeſſa quidē, ſed parū mihi familiaritatis cōtubernio cōperta, niſi quantū homini eiuſmodi rerū minimè curioſo, non tam publicus rumor quàm D. Io. Fuchſius in re medicinali æquè doctus atq; peritus iam olim Badis Marchionū collega meus, ſuggeſſit, atq; adeò nuper ſub obitū ſuum, quū ultimo apud C. T. ad tēpus degeret, tuo cū ueredario miſſis elegātibus literis inter cætera eandē cantilenā cecinit. Eadē apud me nō ſemel prædicauit nobilis ille Io. Ia. Hoeckle à Steineg. T. C. apud Montbelgardū præfectus, qui mihi licet Attici ſint martyres, & ad hoc conſecrandi facinus tanquā ἐργοδιώκτου, oculi tamē unici bene narrandi magiſtri, proinde rē ſummis quaſi pedibus tranſiliui, ne adulandi gratia quippiam ſcripſiſſe uiderer. Noui enim Socraticum illud, τὴν ῥητορικὴν, εἴδωλον εἶναι τῆς κολακίας μόριον. Docet autē in totū hoc uolumen, nō irritamenta tantū palati, & obli-

matum

matum stomachū, fracescentē gulam ac desidē quouis modo excitare, sed cōdimentis omnifariam ex omnibus obsonijs Apitiana cura apparatis, ueluti calcaribus quibusdā, demortuā propter ægritudinē, aut immodicos æstus, aut id genus causam, edendi appetentiam incitare & penitus instaurare, atque ita ualetudinem tueri. Hippoc. certè & Gal. qui principē in albo medicorū obtinent locum, uno paßim ore clamitant, cuncta quæ cū uoluptate sumantur esse salubriora. Quare Medicus tulit omne punctum qui miscuit utile dulci. Horatianis quippe uerbis libēter utor. Cicero, cuius maxima est autoritas, perinde Epicurū segetem & materiā suæ doctrinæ & eruditionis facit, atq; Aristotelē, Platonē, Pythagorā, Zenonē, & Chrysippū, &c. Cato uir optimus & doctißimus, quædā Apitiana de obsonijs tradidit, nō quo legentes ad luxū adhortaretur, sed quò homini ualetudinē & lautitiem uictus quærenti prodesset. Hæc etiam una causarū est, cur hos autores & meas uigilias C. T. nuncupare uoluerim, ut aliquādo per ocium disceres, quî constanti ualetudine tuæ ditioni diutißimè præesse, ac Christianæ reipub. prodesse queas. Perge cōstanter fauere doctis, nec unquā te ab hoc laudabili instituto auocari sinas. Sirenibus istis aulicis odio quodam Vatiniano in literatos omnes flagrantibus aures minimè accōmodes: sed doctorum & prudentium usus consilio, imperij tui habenas guberna, & citra inuidiam celebri fama illustrius nomen quàm ex ditionis propagatione paries. Sed nimium moror C. T. Istas lucubrationes meas amplectere, tuoq; patrocinio aduersus barbaros istos λωβητὰς defende. Vale Heros clarißime. Basileæ, v. Idus Martias,

Anno M. D. XLI.

CAELII API TII DE CVLINARIAE REI DISCIPLINA LIBER PRIMVS, qui Epimeles inſcribitur.

DE CONDITIS. CAPVT I.

Conditum Paradoxon.



ONDITI Paradoxi compoſitio ſic habet: Mellis partes quindecim in uas æneum mittuntur, præmiſsis in id uini ſextarijs duobus, quæ pariter ad uſq; mellis elixati craſsitudinem, hoc eſt, tantiſper dum uinum coctura conſumatur, igni lento & lignis aridis decoquuntur, ſic, ut calfacta, ſedulò inter elixandum ferula cõmoueantur. Si efferuere cœperit elixatio, uini rore compeſcitur, præter quod ſubtracto igni in ſe redit: quum perfrixerit, rurſus accenditur. Hoc ſecundò ac tertiò fiet, atque tum demum remotum à foco, poſtridie deſpumatur cum piperis uncijs quatuor, iam tritæ maſtiches ſcrupulis tribus, folij & croci drachmis ſingulis, dactylorũ oſsibus torridis quinque, ijſdem dactylis uino præmollitis, intercedente uidelicet prius ſuffuſione uini, de ſuo utique modo ac numero, ut tritura lenis habeatur. His omnibus ritè paratis, ſupermittes uini lenis ſextaria octodecim. Carbones perfecto

perfecto addere duo milia congruit.

Conditum Melirhomum.

Viatorum Conditum Melirhomum (à perpetuitate, uel à robore, quod utentibus indit) appellatum, quod per uiam peregrinantibus subministratur, hoc modo conficitur: Piper tritum cum melle despumato in cupellum conditi modo (aliâs loco) mittito, & subinde moueto, ut reddatur potabile, in usu, tantum mellis proferas aut uini, quantum sit bibendum, & inferas. Sed suaserim nonnihil uini Melirhomo adijciendum, propter exitum solutiorem, mittas.

κύπελλον cupellum, uasis genus, ũde Germani deduxerunt kijbel.

Conditum, quod absinthium Romanum appellatur.

Absinthium Romanum sic facies: Conditi Camerini præceptis utiq; pro absinthio Santonico, Romano'ue cessante ac desiderato, in eius uicẽ absinthij Põtici purgati, terebinthiq; unciam Thebaicam dabis, mastiches scrupulos senos, folij treis, croci scrupulos treis, uini eiusmodi (puta lenis) sextarios octodecim. Carbones amaritudo non exigit.

Absinthij tria genera, Santonicum, Ponticũ, et Seriphiũ.

Conditura rosarum.

Rosatum sic facies: Folia rosarum, albo imi folij prius forcipe sublato inseris, quas ut sutiles facias, in uino quam plurimas infundes, sic, ut septem diebus in uino macerentur. Post septimum diem rosas de uino tollito, & alias sutiles recenteis similiter immittas, ut per dies septem infusæ quiescant. Deinde rosas similiter eximito, & uino in quo maduerunt, colato: atq; ubi ad bibẽdum uti uolueris, addito melle, Rosatum conficies. Sanè custodito, ut rosam à rore siccam & optimam macerandam mittas.

Album unguẽ uocant.

Conditum Violarum.

Simili

Simili etiam modo, ut hic de rosis est dictum, de Violis Conditum Violatium facies, quas eodem sanè modo melle temperabis.

Rosatum absq; rosis.

Rosatum sine rosis hoc pacto facies: Folia Citri uiridia in sportella palmea in dolium musti, antequã ferueat, mittes, & post quadraginta dies eadem exime. Quum necessitas fuerit, mel addes, atq; pro Rosato utere.

Oleum Liburnicum.

Vt oleum Liburnico simile facias, in oleum Hispanum mittes helenium & cyperum, & folia lauri non uetusta, omnia contusa, cribrata, & ad leuissimum puluisculum redacta, sales item frictos & friatos, & per triduum uel amplius diligenter permisce, atq; ita Liburnicum omnes putabunt.

Quî uinum nigrum album efficias.

Vinum ex atro candidum sic facies: Lomentum ex faba factum, uel ouorum trium alborem in lagenam mittas, & diutissimè agitabis. Sal si adieceris candidum, & cinerem uitis albæ, idem faciunt.

Quî liquamen corruptum corrigatur.

Si liquamen odorem malum contraxerit, ita emendabis: Vas inane inuersum lauro & cupresso fumiga, atque in hoc ipsum deinde uas liquamen illud antea uentilatum fundito. Si hoc nihil effecerit, utpote falsum, mellis sextarium & nouem spicas immittas, & emendabitur. quin & mustum recens idem præstabit.

Quînam carnes citra salem quolibet anni tempore incorruptæ seruentur.

Vt carnes sine sale quouis tempore sint recentes, sic efficies: Carnes qualescunq; uolueris, recentes melle te-

gantur

gantur, ſed uas in quo continentur, pendeat: & quando uolueris, utere. Cæterum hoc hyeme melius fit, æſtate paucis diebus durabit. Et in carne cocta itidem facies.

Quînam callum porcinum aut bubulum & nucula elixa diu obſeruentur.

Vt callum porcinum uel bubulum, & nucella cocta diutius durent, eadem in ſinapi ex aceto, ſale ac melle confectum mittas, ut integantur: & quando uolueris, utere, & miraberis.

Quomodo caro ſalſa dulcis reddatur.

Vt carnem ſalſam dulcem facias, ita fiet: Si carnem ſalſam prius in lacte, & poſtea in aqua decoquas.

Quomodo piſces frixi diu ſeruentur.

Vt piſces fricti diutius durent, eodem momento quo friguntur & è frixorio leuantur, aceto calido perfunduntur.

Quomodo Oſtrea diutius ſeruentur.

Oſtrea ut diu durent, uas * acernum aut ex aceto uaſculum picatum, lauato, & oſtrea in eo compone. * ab aceto

Quomodo nucea Laſeris longo tempore incorrupta ſeruetur.

Vt nucea Laſeris toto anni tempore utaris, ſic condies: Laſer in ſpatioſum doliolum & nucleos pineos, puta, uiginti, mittes, quumq; utendum fuerit Laſere, nucleos conteres, & ſuccum inde in ciborum uſu miraberis * grato ſapore. Et tantum numero nucleorum doliolo referentur.

Conditura mellis ut dulce permaneat.

Vt dulcia mella diutius durent, accipies id quod Græci dicunt * nechon, & facies farinam quam miſcebis cum melle, eo tempore quo dulcia facturus es.

Quo

Quomodo mel prauum bonum facias.

Mel malum bonum ad uendendum facies, si unam eius partem & duas boni simul miscueris.

Quomodo mel probandum uitiosum sit, nec'ne.

Mel corruptum ut probes, Helenium infundes in melle, atq; incende: si incorruptum erit, lucebit.

Conditura Vuarum.

Vuæ ut diu seruentur, accipies uuas de uite illeas, & aquam fluuialem ad tertias usq; decoquens in idem uas in quod & uuas, mittes, quod picari pariter & gipsari facies, & in locum frigidum, in quem sol accessum nõ habeat, reponi facias, atq; ubi uuas uolueris uirides, inuenies. Et ipsam aquam pro hydromelite ægris propinabis: & si hordeo obruas, illæsas inuenies.

Conditura malorum Punicorum.

Vt mala granata diu durent, in aquam calidam feruentem mergantur, & statim leuentur & suspendantur, durabunt.

Conditura malorum Cotoniorum.

Vt mala cydonia diu seruentur, eligas mala sine uitio cum ramulis & folijs, & condies in uas, ac superfundos mel & defrutum, ac diu seruabis.

Conditura ficuum, prunorum, & pirorũ, &c.

Ficum recentem, mala, pruna, pira, cerasia ut diu serues, omnia cum peciolis diligenter legito, & ita melli, ne se inuicem contingant, imponito.

Conditura malorum Medicorum, quæ & Citria dicuntur.

Mala quæ Citria uocantur, ut diutius durent ac seruentur, in uas citrum mittito, gipsato & suspendito.

Conditura Mororum.

Mora ut diu durent, ſuccum ex moris facito, & cum ſapa miſceto, deinde in uaſe uitreo mora reponito, & cuſtodies multo tempore.

Conditura Olerum.

Olera ut incorrupta diu ſeruentur, olera ſelecta nondum ſatis matura in uas picatum repone.

Conditura Rumicis, quod λάπαθον Græci, Latini Lapam quoque dicunt.

Lapæ ut diu conſeruentur, ipſas antea accuratas & compoſitas myrti baccis cum melle & aceto perdes.

Aliter: Sinapi temperabis, melle & aceto, ſaleque: & ſuper compoſitas Lapas infundes, durabunt.

Conditura Tuberum.

Tubera quo diutius ſeruentur, ſic efficies: Tubera, quæ aqua non uexauerit, componas in uas alternis, alternis ſcobem ſiccam immittas, & gipſabis, & loco frigido repones.

Conditura Duracinorum.

Duracina perſica ut diu durẽt, eligito optima, & mitte in muriam: poſtero die exime, abſtergas & mundabis diligenter (aliâs ſpongiabis) & collocabis in uas appoſitum, aſpergas ſalem & ſatureiam, & affundas acetũ.

Conditura ſalis polychreſtos.

Conducunt ad multa ſales conditi, nempe, ad concoctionem digeſtionem'ue, ad uentrem mouendum, aduerſus peſtilentiam & omnes morbos, adhæc omnia frigora prohibent generari. Sunt autem ſuauiſſimi & ultrà ſanè quàm ſperes. Fiunt autem & condiuntur hoc modo. Accipe ſalis communis fricti libram unam, ſalis Ammoniaci fricti libras duas, Ammineos unciam unam

cum dimidia, thymi unciam unam & dimidiam, Apij seminis unciam unam & dimidiatam. Si uerò apij semen immittere nolueris, eius loco immittas petroselini uncias treis, Origani uncias totidem, Croci unciam unam, Piperis nigri uncias treis, Erucæ seminis unciam unam & semis, Hyssopi Cretici uncias duas, Foliorum uncias duas, Petroselinorum uncias duas, Anethi uncias 2.

Conditura Oliuarum.

Oliuas uirides seruare si quouis anni tempore uolueris, oleum facias, atq; oliuas de arbore recenter sublatas in illud mittito. Erunt utiq; tales deinde oliuæ quouis tempore, quasi essent iam recens ex arbore demptæ. De quibus, si uolueris, oleum quoq; uiride facies.

LASERATVM. CAP. II.

Laseratum hunc ad modum præparabis: Laser (quod & Laserpicium dicunt Romani, Græci Σίλφιον) Cyrenaicum uel Parthicũ tepida dissoluito cum acetoso liquamine temperatum: Vel Piper, petroselinum, mentam siccam, laseris radicem, mel, acetum, & liquamen.

Laseratum aliud, aliter confectum.

Laseratum aliud quod sumit, piper, careum, anethum, petroselinum, mentam siccam, silphij folium, malobathrum, spicam Indicam, costi modicum, mel, acetum, & liquamen.

OENOGARVM. CAP. III.

OEnogarum (siue Elæogarum) in tubera, sumit, piper Ligusticum, coriandrum, rutam, liquamen, mel, & oleum modicum.

Aliud Elæogarum: Accipit aliud thymum, satureiam, piper

piper Ligusticum, mel, liquamen, & oleum.

OXYPORVM. CAP. IIII.

Oxyporum (quod facilis sonat transitus) ab effectu appellatum, habet, Cumini uncias duas, zingiberis unciam unam, nitri scrupulos sex, dactylorum pinguium scrupulos duodecim, piperis unciam unam, mellis uncias undecim. Cuminum autem sit uel Aethiopicum, aut Syriacum, aut Libycum, aceto prius infusum, quod siccabis atq; ita contundes. Postea melle comprǽhendes. Hoc, quũ necesse fuerit, oxyporo uteris.

HYPOTRIMA. CAP. V.

Hypotrima (quod Latinè sonat Intritus) quod recipit, Piper Ligusticũ, mentam aridam, nucleos pineos, uuam passam, cariotam, caseum dulcem, mel, acetum, liquamen, uinum, oleum, defrutum aut cariotam.

OXYGARVM. CAP. VI.

Oxygarum (quod sonat, Garum siue Liquamen acetosum) digestibile habet Piperis semiunciam, silphij Gallici scrupulos treis, cardamomi scrupulos sex, cumini scrupulos sex, folij scrupulum unum, mentæ siccæ scrupulos sex. Contundantur singula, & cribrentur, contusaq́;, & cribrata melle colligito excipito'ue. Quum opus fuerit, ac uti uolueris, liquamen & acetum addes.

MORTARIA. CAP. VII.

Mortaria sunt, in quibus trita subiguntur, quæ utique in se recipiunt mentam, rutam, coriandrum, fœnicu-

lum, omnia uiridia subiguntur, Ligusticum item piper, melq; liquamenq;, si opus fuerit, addes.

CVMINATVM. CAP. VIII.

Cuminatum (à Cumino quod ingreditur, appellatũ) in ostrea & conchilia recipit, Piper Ligusticum, petroselinum, mentam siccam, folium, malobathrum, cumini plusculum, mel, acetum, & liquamen.

Aliud Cuminatum: Piper Ligusticum, petroselinum, mentam siccam, cumini plusculum, mel, acetum, & liquamen habet.

C. APITII LIBRI I. FINIS.

CAELII APITII

DE CVLINARIAE REI disciplina Liber Secundus, qui Artoptes inscribitur.

DE HYSITIIS. CAP. I.



HYSITIORVM uaria sunt genera. Marina fiunt de Scylla seu Cammaris et Astacis, de Loligine, de Sepia, de Locusta, de Pectine, de Ostrea. Hysitium autẽ condies pipere Ligustico, Cumino, Laseris radice.

Apparatus hysitiorum de loligine.

Hysitia de loligine sublatis crinibus in pulmento tundes, sicuti ad solem pulpa, & in mortario & in liquamine fricatur, & exinde Hysitia plassantur (quod est) effinguntur.

Appara

Apparatus hyſitiorum de Cammaris.

Hyſitia de Scyllis uel de Cammaris amplis ita fiunt: Cammari uel Scyllæ de teſta ſua eximuntur, & in mortario conteruntur cum pipere, & liquamine optimo pulpæ, inde hyſitia plaſſantur, id eſt formantur.

Apparatus Omentatorum hyſitiorum.

Omentata ita fiunt: Aſſabis iecur porcinum, & eneruabis ipſum, antea tamen teras piper, rutam, liquamen, & ſic ſupermittes iecur, & teres, & miſcebis ſicut pulpa omentata, & ſingula inuoluantur folijs lauri, atq; ad fumũ ſuſpendantur quandiu uoles. Quum manducare uolueris, tolles de fumo, ac denuo aſſato, & ſuccum adijcies, in mortario piper Liguſticum, & origanum fricabis, ſuffundes liquamen, adijcies cerebella cocta, teres diligenter, ne haſtulas aliquas habeat, adijcies oua quinq;, & diſſolues accuratè, ut unum corpus efficias, liquamen temperes, & in patella ænea exinanies, coques, ubi concoctum fuerit uerſabis in tabula nuda. Teſſellas concides, adijcies in mortarium piper Liguſticum, & origanũ, fricabisq; in ſe. Commiſces in cacabum, effice ut ferueant, quum ferbuerint tractu confringes, obligabis, coagitabis, & exinanies in uolutari, piper aſperges, & appones hyſitia ex ſpondylis. Elixatos ſpondylos contere, & neruos eorũ eximes, deinde cum eis halica elixata & oua conteres, & cum piperis momento aſſabis, œnogaroq; profundes, ac pro hyſitijs inferes.

Alius Hyſitiorum omentatorum apparatus.

Hyſitia Omentata etiam hoc modo facies: Pulpam minutatim conciſam teres cum medulla ſiliginis in uino macerati infuſiq;, piper inſuper atque liquamen, ſi ueles, & baccam commixtam ac temperatam ſimul conte-

res, unde hysitia pusilla formabis, interius nucleis et pipere positis, inuoluta istæc omento assabis cum careno.

Aliter: Hysitia plena accipies, adipes phasiani recentes prædurato, & facies ex eo tessellas cum pipere, liquamine & careno, in hysitio includes, & hydrogaro coquas ac inferes.

DE HYDROGARATIS. CA. II.

Hydrogarata Hysitia sic facies: Terito piper Ligusticum, pyretrumq́; minimum suffundes, liquamen tẽperabis, & aquam cysterninam quũ induces infuseris'ue, exinanies, & in cacabo excipies, ita tamen ut hysitia ad uaporem ignis ponatur, & caleat, & sic ad sorbendũ inferes in hysitio.

Hysitia de pullo habent, de pullo, lolæ floris libram unam, liquaminis quartarium unum, piperis semiunciam.

Aliter: De pullo, piperis grana triginta unum conterito, adijcias liquaminis optimi* chœnicem, careni tantundem aquæ undecim immittes, atque ad ignis uaporem pones hysitium simplex, ad unum liquaminis acetabulum, aquæ septem nuttes, modicum apij uiridis, triti piperis cochleare unum hysitiolo incoquas, & sic paratum ad uentrem soluendum dabis. Hydrogaro pectines (aliâs peces) conditi addantur. Hysitia de pano primum quidem locum habent, ita si fricta fiant, ut callum uincant. Secundum uerò locum habent de cuniculis, tertium locum habent de locustis, quartum locum habent de pullis, quintum locum habent Hysitia de porcello tenero.

*cenlicem.

Hysitia multa ab alieno sic facies: Teres piper Ligusticum, origanum, modicum Silphij, hoc est, laseris,

zingib

zingiber, minimum mellis, modicum liquaminis, temperabis ac miscebis. Adijcies super hysitia, facies ut ferueat, quum bene ferbuerit, amylo obligabis spisso, subruendum feres amylum.

Aliter: Piper teres pridie infusum, cui subinde liquamen superfundes, ita ut bene tritum ac luculentum facies piperatum, cui defrutum admisceas quod fit de cotoneis, quod sole torrente in substantiam mellis cogitur. Quod si non fuerit, cammarum uel defrutum immittatur, quod Romani* loram uocant. Accipe deinceps amylum infusum, & adijcito uel succum* oryzæ, & lento igne conficies amylatum. *colorem *orice.

Aliter: Ossicula de pullis expromas, deinde in cacabum mittas porrum, anetum, & salem: quũ hæc cocta fuerint, addes piper & apij semen, deinde* oryzam teres, addes liquamen & passum uel defrutum, omnia pariter miscebis, & cum hysitijs inferes. *oridam.

DE APOTHERMO. CAP. III.

Apothermum sic facies: Halicam elixam cum nucleis pineis & amygdalis decorticatis (aliâs depilatis) et aqua infusis, & ex creta argentacea, quoad ad candorem pariter perducantur, lotis, ubi iam commiscueris, uuã passam, carenum, uel passum desuper confractum asperges, atq; in uolutari inferes.

DE AMBOLATO. CAP. IIII.

Hoc Caput in totum nostro in exemplari desyderatur.

DE VVLVVLIS, ET BOTELLIS. CAP. V.

Vluulæ, Botelli, & bulbulæ hysitiata sic fiunt: Piper tritum & cyminum, capita porrorum breuia duo à

mole repurgata, ruta item & liquamen admiſcentur pulpæ bene contuſæ & fricatæ. Denuo eodem ſubtrito ita ut commiſceri poßit, mittas piperis grana et nucleos pineos, & calcabis in materia bene lota, ſic denique coquantur cum aqua & oleo, liquamine, faſciculo porrorum, & aneto.

Botellum ſic facies ex oui uitellis coctis, nucleis pineis conciſis, quibus cepam, & porrum conciſum, thusq; crudum admiſcebis cum pipere modico, atque ita inteſtinum denique farcies, adiectoq; liquamine & uino decoquas.

DE LVCANICIS. CAP. VI.

LVcanicarum cōfectio ſimiliter ut ſuprà ſcriptum eſt, conficitur: Teritur piper, cyminum, ſatureia, rutha, petroſelinum, condimentum baccæ lauri, & liquamen, admiſceturq; pulpa bene contuſa, ita denuo probè cū ipſo ſubtrito fricetur cum liquamine, admixto pipere integro, & abundanti pinguedine, & nucleis farcies inteſtinum, perquàm tenuatim perductum, & ſic denique ad fumum ſuſpenditur.

Alia Lucanica: Oua et cerebella terito, nucleos pineos, piper, liquamen, laſeris modicum, quibus inteſtinum implebis & elixabis, poſtea aſſabis ac inferes.

Alia Lucanica: Cocta halica & contrita cum pulpa conciſa, & trita unà cum pipere, liquamine, & nucleis farcies inteſtinum & elixabis, deinde adiecto ſale aſſabis, et cum ſinapi inferes, uel ita conciſum in diſco, ſeu menſula.

Alia Lucanica.

Aliter præparatur ſic: Halicam purgato, & cum liquamine inteſtini, & abdomine, porro'que minutatim

concisi simul elixato. Elixata tolles, pinguedinem concides, & compendia pulpæ in se omnia commisces. Teres insuper piper Ligusticum & oua tria, hæc omnia in mortario cum nucleis permisceto, & pipere integro liquamineq; suffundito, intestina impleto, elixato & subassato atque exornato, œnogaroq; phasiani diligēter perfundito.

C. APITII LIBRI II. FINIS.

CAELII APITII

DE CVLINARIAE REI Disciplina Liber Tertius, qui Cepuros inscribitur.

DE OLERIBVS. CAP. I.

Vt omne olus smaragdinum fiat, si cum nitro coquatur, pulmentarium ad uentrem.



OMNE olus smaragdinum pulmentarium ad uentrem redditur, si betas minutas & porros requietos elixabis, in patina compones, piper teres, & cuminum, suffundes liquamen & passum, ut quæ ducenda sint, facias ut ferueant, quum feruerint, inferes. Similiter polypodium in tepidam mittes, ubi maceratum mollierit rades, & minutum cum pipere, & cyminum tritum in patina feruente mittes, & utaris.

Aliter: Betaceos uarrones, uarrobetaceos nigros ita parabis: Detersas eorum radices, & mulso decoctas cum sale modico et oleo in se cocto iusculum facere congruit,

& potari melius est, etiam si in eo pullus decoctus sit.

Aliud pulmentarium.

Aliter præparabis ad uentrem pulmentarium, ita: Apios uirides cum suis radicibus lauabis, & siccabis ad solem, deinde allia & capita porrorum simul elixabis in cacabo nouo, quoad aqua ad tertias deferueat, hoc est, ex tribus heminis aquæ una modò remaneat. Postea teres piper & liquamen, & aliquantulum mellis humore temperabis, & aquam apiorum decoctorum colabis in mortario, & superfundes apio: quæ ubi simul ferruerint, appones, & si libitum fuerit, apios adijcies.

DE ASPARAGIS ET CVCVRBITIS. CAP. II.

Aspargos, ut palato gratiores fiāt, siccabis, ac rursus in aquam calidam submittes.

Cucurbitas, ut reddas ad gustum callosiores, sic facias: Cucurbitas coctas, expressasq́; in patinas compones, conijcies in mortarium piper, cuminum, silphij, hoc est, laseris, modici radicem, rutam, & modicum liquaminis, & temperabis aceto, defruti parum admiscebis, ut ius coletur, exinanies in patina: quum iterum ac tertiò ferbuerit, ab igne depones, & piper minutum asperges.

Alia Cucurbitæ præparatio.

Aliter: Cucurbitas, iuris colocasiorum modo ex aqua decoques: piper, cuminum, rutamq́; teres, acetum superfundes, liquamenq́; temperabis in cacabum, cui adijcies cucurbitas eas incisas, expressasq́; in ius mittes ut ferueant, amylo obligabis, piper asperges ac inferes, cucurbitas exprimes, sale asperges, in patina compones, terito piper, cuminum, coriandri semen, mentam uiridem, &

laseris

laſeris radicem, ſuffundes acetum, adijcies carotam, nucleum teres melle, aceto, liquamine, defruto, & oleum temperabis, & cucurbitas perfundes, & quum ferbuerint, piper aſperges & inferes.

Aliter: Cucurbitas elixatas ex liquamine & oleo mero, præpara.

Aliter: Cucurbitas frictas œnogaro ſimplici & pipere, inferes.

Aliter: Cucurbitas elixatas & frixas in patinam compones, cuminatum ſuperfundes, modico oleo ſuperadiecto feruere facias, & inferes.

Aliter: Cucurbitas frictas, piper Liguſticum, cuminum, origanum, cepam, uinum, liquamen, & oleum, amylo obligabis in patina, & inferes.

Aliter: Cucurbitæ cum gallina accipiunt duracina, tubera, piper, careum, cuminum, ſilphij condimenta uiridia, mentam, apium, coriandrum, pulegium, caron, uinum uel oleum & acetum.

DE CITRIO. CAP. III.

AD mali citri præparationem, ſumimus ſilerem montanum, ſilphium, mentam ſiccam, acetum, & liquamen.

DE CVCVMERIBVS. CAP. IIII.

CVcumeres raſos ex liquamine ſiue œnogaro, ſic ue*rictu & gratitudine teneriores ſenties.

Alia cucumerum præparatio.

Aliter ſic facies: Cucumeres raſos elixabis cum cerebellis elixis cumino & melle modico. Apij ſemen liquamine & oleo bis obligabis, piper aſperges, & inferes.

Aliter: Cucumeres, piper, pulegium, mel, uel passum, liquamen & acetum, interdum & silphium accedit.

DE PEPONIBVS ET MELONIBVS. CAP. V.

PEpones & melones recipiunt: Piper, pulegium, mel, uel passum, liquamen, acetum, interdum & silphium præparationi accedit.

DE MALVIS. CAP. VI.

MAluas minores de garo, & ex liquamine, oleo'que & aceto: Maluas maiores in œnogaro cum pipere & liquamine, & careno uel passo, parabis.

DE CYMIS. CAP. VII.

SVmito Cymas, cuminum, salem, uinum, & oleum si uoles, piper Ligusticum, mentam, rutam, coriandrum, folia coliculorum, liquamen, uinum & oleum, fiat conditum.

Alia Cymarum præparatio.

Ad Cymas: Coliculos elixatos mediabis, summa foliorum teres cum coriandro, cepa, cumino, pipere, passo, uel careno, & oleo modico.

Aliter: Coliculi assati in patina composita condiuntur liquamine, oleo, mero, & cumino, superasperges porrum, cuminum, coriandrum uiride superconcides.

Aliter: Coliculi, Cymæ'ue, conditi, ut suprà memoratum est, cum elixis porris coquantur.

Aliter: Coliculos condies ut suprà, admisceas ita conditis oliuas uirides quæ simul ferueant.

Aliter: Coliculis conditis ut suprà, superfundes hali-

cam elixam cum nucleis, & uua paſſa conditum ſuper=aſpergas.

DE PORRIS. CAP. VIII.

Onditurам porrorum ſic facies: Porros bene maturos, ſalis pugnum, aquam & oleum miſceas & coquas, & eximes cum oleo, liquamine, & mero, ac inferes.

Aliter: Porros iam apertos cum folijs coliculorum in primis coquas ut ſuprà, ac inferes.

Aliter: Porros in bacca coctos ut ſuprà, inferes.

Aliter: Porri quum elixati fuerint, fabæ nondum conditæ, plurimum conditurę, in qua eos manducaturus es, admiſceto.

DE BETIS. CAP. IX.

VT ex Beta condimentum fiat guſtui non ingratum, concides porrum, & contundes coriandrum, cuminum, uuam paſſam, farinam, & omnia in medullam mittes, ligabis & inferes ex liquamine, oleo, & aceto.

Alia præparatio Betarum.

Aliter ſic facies: Betas elixas & ſinapi oleo modico & aceto bene inferuntur.

DE OLIFERIS. CAP. X.

OLifera (ſeu mauis olyra) in faſciculum manu redacta, ex liquamine pariter ac oleo, meroq; bene inferuntur, uel etiam cum piſcibus aſsis rectè inferuntur.

DE RAPIS. SIVE Napis. CAP. XI.

RApæ & Napi ſic apparantur: Rapas ſiue napos elixatos exprimes, deinde teres cumini quàm

plurimum

plurimum, rutæ uerò minus. Laserpitium item Parthicum adde, uel acetum, liquamen, defrutum, & oleum, quæ modicè feruere facias, & inferes.

Alia raparum seu naporum ad delitias præparatio.

Aliter sic: Rapas siue napos elixatas inferes, oleum subinstillabis, quibus si uoles acetum addes.

DE RAPHANIS. CAP. XII.

Raphani sic præparantur: Raphanos cum piperato, perinde ut piper cum liquamine teres.

DE OLERIBVS MOLLIBVS. CAP. XIII.

Olus molle ex olusatro cocto ex aqua nitrata expressum cõcides minutim, teres piper Ligusticum, satureiam siccam cum cepa sicca, adde liquamen, oleum, & uinum.

Aliud olus molle ex apio.

Aliter fit olus molle: Apium coques ex aqua nitrata, eximes & concides minutatim, & teres in mortario piper Ligusticum, origanum, cepam, uinum, liquamen, & oleum addes, coques in pultario, & sic apium commiscebis.

Aliud olus molle ex lactucis.

Olus molle ex folijs lactucarum sic facies: Lactucam cum cepis coquas ex aqua nitrata, expressa, concides minutatim, in mortario teres piper Ligusticum, apij semen, mentam siccam, cepam, liquamen, oleum, & uinum. Cæterum ne olus molle exarescat, summa quæque amputentur, & purgamenta et caules madefactos in aqua absinthij contegito.

DE HERBIS AGRESTIBVS. CAP. XIIII.

HErbæ rusticæ ac syluestres parantur cum liquamine, oleo, & aceto, uel manu uel in patina, adiecto pipere, cumino, & baccis lentisci.

DE VRTICA. CAP. XV.

VRticam fœminam sole in Ariete posito aduersus plurifarias ægritudines sumito si uoles, proderit.

DE INTVBIS ET LACTVCIS. CAP. XVI.

INtuba ex liquamine, oleo modico, modica'que cepa concisa pro lactucis accipitur. Hyeme intubæ ex embammate, hoc est, intinctu, uel melle, uel aceto eduntur. Agrestes lactucæ cum oxyporo, aceto, & modico liquamine ad digestionem & contra inflationem sumuntur. Et ne lactucæ lædant cum zingiberis uncijs duabus, rutæ uiridis uncia, dactylorum præpinguium uncia una, piperis triti scrupulis duodecim, mellis boni uncia una, cumini Aethiopici aut Syriaci uncijs octo. Postea cuncta infundes pariter in aceto. Quum exiccata fuerint, dimidium cochlearium cum liquamine & aceto modico misceto. Aut post cœnam dimidium cochleare accipies.

DE CARDVIS. CAP. XVII.

CArduos ex liquamine, oleo, & ouis concisis edito.

Aliter: Carduos, rutam, mentam, coriandrum, fœniculum, omnia uiridia conterito, adde piper Ligusticum, uel

liquam

liquamen & oleum.

DE SPONDYLIS VEL ſondulis. CAP. XVIII.

SPondyli ſeu ſonduli fricti ex œnogaro ſimplici eduntur.

Aliter: Spondyli elixi ſale, oleo, mero, coriandro uiridi conciſo, & pipere integro condiuntur.

Aliter: Spondylos elixos perfundes amylato, cuius hæc eſt deſcriptio: Apij ſemen, rutam, mel & piper teres, paſſum, liquamen, & oleum modicum amylo obligabis, piper aſperges, & inferes.

Aliter: Spondylos teres, cuminum, rutam, liquamen, carenum modicum, oleum, coriandrum uiride, & porrum, ſpondylosq́; inferes pro ſale.

Aliter: Spondylos elixatos præduratos mittes in cacabum, oleum, liquamen, piper, paſſum, colabis & obligabis amylo.

Aliter: Spondylos elixatos conteres, & neruos eorum eximes, deinde cum eis halica elixata & oua conteres, liquamen & piper addes. Hyſitia ex his facies, cum nucleis & pipere in augmento aſſabis, œnogaro continges, & pro hyſitijs inferes.

DE CAROTIS ET Paſtinacis. CAP. XIX.

CArotæ ſeu Paſtinacæ fricto cum œnogaro inferuntur.

Alia Carotarum & Paſtinacarum præparatio.

Aliter ſic parantur: Carotas ſale, oleo puro & aceto inferes.

Aliter

Alioer: Carotas elixatas & concisas cum cumino & oleo modico coques & inferes, indeq; cuminatum colicorum facies.

C. APITII LIBRI III. FINIS.

CAELII APITII

DE CVLINARIAE REI DIsciplina Liber Quartus, qui Pandecter inscribitur.

DE SALACATTABIIS. CAP. I.



SALACATTABIA sic facies: Piper, mentam, apium, pulegium aridum, caseum, nucleos pineos, mel, acetum, liquamen, ouorum uitella, aquam recentem, panem ex posca maceratum exprimes, caseum bubulum, cucumeres in cacabulo compones interpositis nucleis, indes et capparim concisum minutim, iecusculis gallinarum ius profundes, super frigidam collocabis, & sic appones.

Salacattabia Apitiana.

Aliter sic præparantur Salacattabia Apitiana: Conijcias in mortarium apij semen, pulegium aridum, mentam aridam, zingiber, coriandrum uiride, uuam passam enucleatam, mel, acetum, oleum et uinum, conteres. Adijcies in cacabulo panis Picentini tria frusta, interpones pulpas pulli, glandulas hœdinas, caseum, nucleos pineos, cucumeres, cepas aridas minutim concisas, ius suprà perfundes. Insuper niuem sub ora asperges & inferes.

Aliter

Aliter: Salacattabia facies: Panem Alexandrinum excauabis, & in posca macerabis, adijcies in mortarium piper, mentam, allium, coriandrum uiride, caseum bubulum sale conditum, aquam, oleum, insuper uinum affundes & inferes.

DE PATINIS PISCIVM, Holerum, Pomorum, & cæterorum. CAP. II.

AD patinam quotidianam cerebella elixata teres, piper tamen, & cuminum, ac Laser cum liquamine, carenum cum lacte, & holus ad ignem lenem uel ad aquam calidam decoques.

Alia patina uersatilis.

Patina uersatilis dicta, habet: Nucleos, nuces fractas contritas cum melle, pipere, liquamine, lacte, & ouis, adiecto olei modico.

Aliter: Ad patinam, thyrsum lactucæ teres cum pipere, liquamine, careno, aquam ad hanc cum oleo coques, ouis obligabis, piper asperges, & inferes.

Patina frisilis.

Accipies holusatrũ, & purgabis, dilaniabis & coques, adijcies in mortario piperis scrupulos sex, superfundes liquamen & fricabis, postea adijcies cerebella, fricabis, interim addes olusatra, ac simul conteres, postea franges & addes oua octo. Adijcies his cyathũ liquaminis, uini cyathum, paßi cyathum, contrita simul temperabis, patinam perũgas, & thermospodio, hoc est, cineri calido impones, postea quod coctum fuerit, pipere asperges & inferes.

Patina de Asparagis.

Patinam de Asparagis frigidam facies hoc modo: Accipi

Accipies aſparagos purgatos, in mortario fricabis, aqua ſuffundes & perfricabis, mox per colum etiam colabis, & mittes curtas ficedulas, piperis ſcrupulos treis in mortario contere, adijcies liquamen, uini cyathum, uini paßi cyathum, mittes in cacabulum olei uncias treis, inibi ferueant, perunges patinam, in qua oua ſex cum œnogaro miſcebis, cum ſucco aſparagi impones cineri calido, indes impenſam præſcriptam, tunc & ficedulas compones, coques, piper aſperges & inferes.

Impenſam uidetur ſubinde farturam appellare.

Alia patina de aſparagis.

Patina de aſparagis ſic fit: Conijcias in mortarium aſparagorum præciſuras, quæ proijciuntur, piper Liguſticum conteras, & coriandrum uiride, & ſatureiam, & cepam, affundes uinum, liquamen, & oleum, liquorem ſuccum'ue uniuerſum in patellam transferes, & ſi uolueris, ad ignem oua ad obligandum, diſſolues, & piper deniq; minutum aſperges.

Patina ex oleribus agreſtibus.

Patinam ex oleribus ruſticis, ſiue thymis, ſiue pipere uiridi, ſiue cucumere, ſiue coliculis ita facies, ſi uolueris, ſubſternes pulpas piſcium uel pullorum.

Patina de ſambuco.

Patinam de ſambuco calidam & frigidam ſic facies: Semen de ſambuco purgabis, ex aqua decoques* id quod eſt purgatum, exiccabis patinam, compones ad ſurcellum, adijcies piperis ſcrupulos ſex, affunde liquamen. Poſtea adijcies liquaminis cyathum unum, uini cyathum, paßi cyathum, terito, olei tantum uncias quatuor in patinam mittes, pones in thermoſpodio, & facies ut ferueat. Quum ferueri, franges mox oua ſex, agitabis, & patinam ſic obligabis. Quum obligaueris, piper

* ſpeculum

asperges, & inferes patinam, de thoris accipies rosas, & folijs decerptis album tolles, ac mittes in mortarium. Suffundes liquamen, fricabis, dein mittes liquaminis cyathum unum, & succum per colum colato. Post hæc accipies cerebella quatuor, eneruabis & teres, piperis scrupulos octo suffundes ex succo, fricabis, postea oua octo franges, uini cyathum unum, paßi cyathum unum, olei modicum addes, inde patinam perunges, & impones cineri calido, atq; ita impensam suprascriptam mittes, quũ cocta fuerit in thermospodio, piperis puluerem superasperges & inferes.

Patina de cucurbita.

Et concurbita patina sic fiet: Cucurbitas elixas & frictas in patina compones, cuminatum superfundes, modicoq; oleo superadiecto, feruere facies & inferes.

Patina de apabadialide.

Patinam de apabadialide sic facies: Apabadialidas ex oleo maceratas in cumana compones, adijcies oleum, liquamen, & uinum. Alligabis fasciculos rutæ & origanum. Apabadialis ubi cocta fuerit, proijcies fasciculos, & piper asperges, & inferes.

Patina de apua.

Patinam de Abua, siue Apua sic facies: Pulpas abuæ piscis aßi uel elixi minutatim in tenuia frustula diuides ita abundanter, ut patinam qualem uoles adimplere poßis, teres piperis modicum, rutæ suffundes liquamen quod satis erit, & olei modicum, & commisces in tina cum pulpis, sic & oua cruda confracta, ut unum corpus fiat, desuper leuiter compones urticas marinas, ne cum ouis misceantur, impones ad uaporem ut cum ouis meare poßint, ut quum exiccata fuerint, superasperges

piper

piper tritum, & inferes ad mensam, & ex esu nemo agno scet quid manducet.

Patina ex lacte.

Patinam ex lacte ut facias, Nucleos infundes, atq; exicces eos recentes: quum præparatos habebis, accepta patina in ea compones singula subscripta: Medianam maluarum & betarum, porros maturos, apium, olus molle, & uiridia elixa, pullum raptum & iure decoctum, cerebella elixa & lucanica oua dura per medium incisa mittes, longanones porcinos ex iure Tarentino farsos, concisos, coctos in cinere, pulpas pullorum, pulpas piscis fricti, urticas marinas, pulpas ostreorũ, caseos recentes alternis compones, nucleos & piper integrum asperges, ius tale profundes super piper Ligusticum, apij semen & silphium coquito. At ubi decocta fuerit, lac coles, cui cruda oua commisces, ut in unum corpus redigatur, & super illa omnia perfundes quum cocta fuerint echinos recentiores, piper asperges & inferes.

Alia patina Apitiana.

Patinam Apitianam sic facies: Accipe frusta suminis cocti, pulpas piscium, pulpas pulli, ficedulas uel pectora turdorum cocta, & quæcunque optima fuerint, quæ omnia concides diligenter præter ficedulas, oua uerò cruda cum oleo dissolues, piper Ligusticum teres, liquamen & uinum passum suffundes, & in cacabum, ut calfiat, mittes, & amylo obligabis. Antea tamen pulpas concisas uniuersas illuc mittes, & sic bulliant. At ubi coctum fuerit, leuabis cum iure suo, et in patella alternis detrullare conuenit cum piperis granis integris & nucleis pineis, ita ut per singula coria substernas diploidem in laganum similiter, quotquot lagana posueris, tot etiam

Detrullare, id est, diffundere.

trullas impleto, desuper adijcies uinum, laganum uerò fistula percuties & superimpones, piper asperges, antè tamen illas pulpas ouis confractis obligabis, atq; ita in cacabum mittes. Tum impensam patellam æneam qualem debes habere infra ostendatur patina quotidiana.

Accipies frusta suminis cocta, pulpas piscium coctas, ac pariter omnia condies diligenter. Accipies patellam æneam, oua confringes in cacabum, & dissolues, & conijcies in mortarium piper Ligusticum, origanumq́;, fricabis, & suffundes liquamen, uinum, passum, & oleum modicum, exinanies in cacabum, facies ut ferueat: Quum feruerit, obligabis pulpas, & in ius mittes, diploides substerne, patinam æneam & trullam plenam pulpæ, oleum disperges, & laganum pones similiter. Et quotquot lagana posueris tot trullas impensæ adijcies: unum uerò laganum fistula percuties à superficie uersas in discum, in superficiem præterea pones, piper asperges, & inferes.

Patina uersatilis.

Patina uersatilis uice dulci, Nucleos pineos, nuces fractas & purgatas torrefacito, terito cum melle, pipere, liquamine, lacte ouis, modico melle & oleo. Patellam thirotaricam ex quocunq; salso uolueris coquito, exoßabis de oleo, & cerebella cocta, pulpasq; piscium, iecuscula pullorum, caseum mollem excaldatum. Hæc omnia calfacies in patella, teres piper Ligusticum, origanum, rutæ baccam, uinum, mulsum, & oleum, patella ad lentum ignem coquatur, ouis crudis obligabis, adornabis, cuminum minutum asperges & inferes.

Patella arida.

Patellam siccam hysitia* tursione eneruabis, concides

minutatim

minutatim, ac teres piper Ligusticum, origanum, petroselinum, coriandrum, cuminum, rutæ baccam, mentam siccam, ipsum tursionem, hysitia deformabis, uinum, liquamen, & oleum coques, coctum in patellam collocabis. Ius in ea facies, piper Ligusticum, satureiam, cepam, uinum acetum, & oleum transferes in patellam, coques, amylo obligabis, thymum & piper minutum asperges, & de quacunque libra, si uolueris, facies, ut demonstratum est suprà.

Patina de apuis.

Patinam de apua sic facies: Apua fricta lauabis, oua confringes, & cum aqua commiscebis, adijcies liquamen, uinum & oleum, effice ut ferueant, & quum feruerint mittes apua, quum duxerit subtiliter uersabis, & in calore œnogarum simplex perfundes, piper asperges & inferes.

Patina ex cerebellis.

Patina ex * laridis & cerebellis sic fit: Oua dura frigito, cerebella elixato, & eneruato, * cirenia pullorum coques, hæc omnia præter piscem diuides, in patinam cōpones præmixta, salsum, coctum, in medio pones, piper Ligusticum teres, & ut dulcescat suffundes, piperatum in patinam mittes, & facito ut ferueant, quum ferbuerint ramo rutæ agitabis, & amylo obligabis. *largitis

Patina ex piscibus mullis, aut uicem eorum gerentibus.

Patina mullorum loco: Salsos pisces rades, in patina nuda compones, et adijcies olei quantum satis uidebitur, facies ut ferueat: quum ferbuerit, mulsum mittes aut passum, piper asperges, & inferes.

Patina ex piscibus quibuslibet.

Patinam piſcium ſic facies: Salſos piſces cuiuſcunque generis duratos friges, in patina compones, & adijcies olei quod ſatis eſt, ſalſum coctum medio interpones, fa-
*mullum cies ut ferueat, quum ferbuerit, immittes * mulſum & ius agitabis.

Alia piſcium patina.

Patinam aliam piſcium ſic facies: Piſces quoslibet rades & duratos mittes, cepas ſiccas Aſcalonias uel alterius generis concides in patinam, & piſces ſupercompones, adijcies & liquamen & oleum ubi fuerit coctum, ſalſum coctum in medio pones, addendum acetum, aſperges & coronam bubulam.

Patina Lucretiana.

Patellam Lucretianã ſic facies: Cepas Pallacanas purgabis, uiridia earum in patinam proijcies, liquaminis modicum, oleum item & aquam conijcies dum coquitur, ſalſum crudum in medium pones. At ubi cũ ſalſo cocta propè fuerit, adiecto mellis cochleari, aſperges aceti & defruti puſillum, ac guſtabis, ſi fatuum exuerit, liquamen adijcies: ſi ſalſum, mellis modicum, & coronam bubulam aſperges ut bulliat.

Patina Zomore.

Patinam Zomore ſic facies: Ganonas crudos & quoſlibet piſces in patinam compones, adijcies oleum, liquamen, uinum coctum, porri faſciculum & coriandri, dum coquitur, teres piper Liguſticum, origani faſciculum, ſeorſim fricabis, ſuffundes ius ipſum, oua cruda ſolues, tempera, exinanies in patinam, obligabis, piper aſperges & inferes.

Patina ex ſoleis.

*duratas Patina ſolearum ita fiet: Soleas battues & * curatas compo

componces in patinam, adijcies oleum, liquamen, & uinũ dum coquitur, teres piper Ligusticum, origanum, fricabis, ius suffundes, oua cruda, ut in unum redigatur corpus, super soleas refundes, lento igni coques, quum duxerit, piper asperges & inferes.

Patina ex piscibus.

Patina de piscibus fiet, si accipias piperis unciã unã, careni heminam unã, conditi heminam, olei uncias duas.

Alia de piscibus patina.

Ad patinam de piscibus accipe, uuam passam, piper Ligusticum, origanum, cepam, uinum, liquamen, & oleum, nec feres in patellam, quum cocta fuerit, conijcies in hãc pisciculos coctos, amylo obligabis & inferes.

Alia patina de piscibus.

Patinam de piscibus aliter sic facies: Denticem auratam, & mugilem accipies, pisces curatos subassabis, mox eosdem in pulpas discerpas, deinde ostrea curabis, adijcies in mortario piperis scrupulos sex, superfundes liquamen & fricabis. Inde adijcies liquaminis cyathum unum, uini cyathum unum, mittes in cacabum olei quoque uncias treis pariter & ostreas. œnogarum feruefacies, quum ferbuerit, patinam perunges, atque in pulpam prædictam mittes, & in condituram de ostreis, facies ut ferueat: quum ferbuerit, franges oua quadraginta, super ostrea fundes, quum strinxerint, piper asperges & inferes.

Patina de lupo.

Patinam de pisce lupo sic facies: Teres piper, cuminum, petroselinum, rutam, cepam, mel, liquamen, passum, & olei aliquot guttas.

Patina de sorbis.

Patina de sorbis calida & humida: Accipies sorba, & repurges, in mortario fricabis, per colum traijcies & colabis, cerebella eneruabis quatuor cocta, mittes in mortarium piperis scrupulos octo, suffundes liquamen, fricabis, adijcies sorba, quæ inuicem contemperentur, franges insuper oua octo, adijcies cyathum liquaminis unum, patinam mundam perunges, & in thermospodio, id est, cinere feruido pones, & sic eam impensam mittes, ut subtus ac suprà thermospodium teneat. Vbi cocta fuerit, piperis triti modicum asperges, & inferes.

Patina de pomis persicis.

*Ad patinam de * persicis*: Persica duriora purgabis, frustatimq; concides, elixa in patina compones, olei modicum superinstillabis, & cum cuminato inferes.

* piscibus Possunt ita & persici pisces & mala persica condiri.

Patina de piris.

Patinam de piris sic facies: Pira elixa & purgata in medio teres cum pipere, cumino, melle, passo, liquamine, olei modico, & ouis myxis, patinam facies, piper asperges, & inferes.

Patina ex urtica.

Patinam urticarum calidam & frigidam sic facies: Vrticam accipies, laua & cola per colum, siccabis in tabula, inde eam concides, piperis scrupulos decem teres, liquamen superfundes, fricabis, postea adijcies liquaminis cyathos duos, olei uncias sex. Ferueat cacabus, quum ferbuerit, coctum tolles, ut refrigescat. Post hæc patinam mundam perunges, franges oua octo & agitabis, perfundes, subtus supraq; cinerem calidum habeat coctum, piper minutum asperges & inferes.

Patina cotoniorum.

Patinam de Cydonijs sic facies: Mala cydonia cum porris,

porris, melle, liquamine, & oleo * defricato coquescet, inferes uel elixata ex melle.

*defruto. Subinde hæc duo confunduntur.

DE MINVTALIBVS, hoc est, edulijs ex rebus minutatim & tessellatim concisis. CAP. III.

Minutal Marinum sic facies: Pisces in cacabũ conijcies, pariter & liquamen, oleum item & uinum, & cocturam, porrosq; capitatos, cum coriandro minutatim concides, hysitiola de piscibus minuta facies, & pulpas piscis decocti cum capparibus, urticas marinas bene lotas, omnia hæc post decoctionem mittes, teres piper Ligusticum, origanumq;, fricabis, suffundes liquamen, ius suum sibi exinanies in cacabum: quum ferbuerit, tractam confringes, obligabis, agitabis, piper asperges & inferes.

Minutal tarentinum.

Minutal tarentinum sic fit: Concides in cacabum albumen de porris minutatim, adijcies oleum, liquamen, cocturam, hysitiola uel deminuta, atque ita temperabis, ut tenerum sit hysitium Tarentinum. Cuius inter hysitia confectionem inuenies. Ius etiam tale conficies: Piper Ligusticum origanumq; fricabis, liquamen suffundes, ius suiipsius uino & passo temperabis, mittes in cacabum: quum ferbuerit, tractam confringes, obligabis, piper asperges & inferes.

Minutal apitianum.

Minutal Apitianum ita fit: Oleum, liquamen, uinum, porrum capitatum, menta, pisciculi, hysitiola minuta, testiculi caponum, glandulæ porcellinæ, in se omnia decoquantur, teres insuper piper Ligusticum, coriandrum ui-

ride, uel semen, suffundes liquamen, adijcies mellis modicum, & ius suum ipsius uino & melle temperabis, facies ut ferueat: quum ferbuerit, tractam cõfringes, obligabis, agitabis, piper asperges & inferes.

Minutal Matianum.

Minutal Matianum sic facies: Adijcies in cacabum oleum, liquamen, cocturam, concides porrum, coriandrum, hysitia minuta, spatulam porcinam coctam, tessellatim concides cum sua tergilla, facies ut simul coquantur media coctura, mala Matiana purgata intrinsecus tessellatim concisa immittes, dum coquitur. Teres piper, cuminum, coriandrum uiride, uel semen, mentam, laseris radicem, suffundes acetum, mel, liquamen, defrutum modicè, & ius ipsius aceto modico temperabis: quum ferbuerit, tractam confringes, & eadem obligabis, piper asperges & inferes.

Minutal dulce.

Minutal dulce ex Citrijs ita fiet: Conijcies in cacabũ oleum, liquamen, cocturam, porrum capitatum concides & coriandrum minutatim, spatulamq; porcinam coctam, hysitiola minuta dum coquitur. Teres piper, cuminum, coriandrum uiride siue semen, rutam uiridem, laserisq; radicem, suffundes acetum & defrutum, ius suo cũ aceto temperabis ut ferueat. Quũ ferbuerit, citrum purgatum introferas tessellatim concisum, & elixatum in cacabum mittes, tractam confringes, & eadem obligabis, piper asperges, & inferes.

Minutal ex præcoci.

Minutal ex præcoci: Adijcies in cacabo oleum, liquamen & uinũ, concides cepam Ascaloniã aridã, spatulam porcinam, coctam tessellatim concides. His omnibus coctis, teres

ctis, teres piper, cuminum, mentam siccam, & anethum. Suffundes mel, liquamen, passum & acetum modicè. Ius de suo temperabis præcoci, enucleata mittes, facies ut ferueant donec percoquantur, tracta confringes, & ex eadem obligabis, piper asperges & inferes.

Minutal leporinum.

Quemadmodum minutal ex iocinoribus & pulmonibus leporis facies, inter lepores inuenies: Adijcies in cacabum liquamen, uinum, oleum, cocturam, porrum, & coriandrum concisum. Hysitia minuta, spatulam porcinam coctam, tessellatim concisam, &c. in eundem cacabum mittes, dum coquitur, teres piper Ligusticum & origanum. Ius de suo uino & passo temperabis, facies ut ferueat: quum ferbuerit, tractam confringes, & ex eadem obligabis, piper asperges & inferes.

Minutal rosatium.

Minutal ex rosis eodem utiq; iure suprà iam præscripto conficies, sed paßi amplius adijcies.

DE PTISANA, SIVE cremore. CAP. IIII.

PTisanam sic facies: Ptisanam fricabis pridie infusam lauando, pones supra ignem calidum, quum ferbuerit immittes olei quantum satis, & anethi exiguum fasciculum, cepam siccam, satureiam, & * coledium, ubi coquan- *colæsium tur propter succum mittes coriandrum uiride & salem simul tritum, & effice ut ferueat. Quum bene ferbuerit, tolles fasciculum, & transferes in alterum cacabum ptisanam, ne fundum attingat, & combustionem sentiat, ligabis, & colabis in cacabo, supra acronem colæsium teres piper Ligusticum, pulegij aridi modicum,

cuminum

cuminum, & silphium frictum: quæ ut bene tegantur, superfundes acetum ac defrutum, liquamen refundes in cacabum, cæterum colocasium acronem oportet super ignem lentum feruefacere, ptisanam barricam infundere, cicer, lenticulam, pisa defriges, & cum leguminibus ptisanam elixabis, ubi probè bullierit, olei quod satis est adijcies, & super uiridia concides porrum, coriandrum, anethum, fœniculum, betam, maluam, coliculum, molle & uiride cō minutim concisa in cacabum mittes, coliculos elixabis, & teres fœniculi semen, origanum, silphium, et Ligusticum: postquàm triueris, liquamine temperabis, atque super legumina refundes & agites, coliculorumq; minutias insuper concides.

DE GVSTIS. CAP. V.

GVstum uersatile sic facies: Albas betas minutas, porros requietos, apium, bulbos & cochleas elixabis, zingiber, pullorum axillas, hysitia coquas, iure cuius per unges patinam, & folia maluarum substernes, & olera præmixta compones, & sicut saxa permiscebis, bulbos in uersos, damascena, cochleas, hysitia, lucanicas breues concides, liquamine, oleo, uino, & aceto excipies cuncta ut ferueant. Quum ferbuerint, teres piper Ligusticum, zingiber, & pyrethrum modicum, fricabis, suffundes, & bullire sinas. Patina oua complura confringes, & ius mortarij reliquum commoueto, patinam commiscebis & obligabis. Dum ducis, œnogarum ad eam sic facies: Teres piper Ligusticum, & fricabis, suffundes liquamen, & uino passo temperabis, in cacabulum mittes olei modicum, facies ut ferueat: ubi ferbuerit, amylo obligabis, patinam in lance uersabis, folia maluarum ammiscebis, antequam

tollas

tollas œnogaro perfundes, piper insuper asperges & inferes.

Gustum de oleribus.

Ad gustum de oleribus cōdies bulbos, liquamine, oleo, & uino: quum cocti fuerint, iecinora porcelli, & gallinarum, & ungellas, & * axillas diuisas pariter cum bulbis feruеant. Vbi ferbuerint, teres piper Ligusticum, suffundes liquamen, uinum, & passum ut dulcescat. Ius suum sibi superfundes, reuocabis in bulbos: quum ferbuerint, ad momentum amylo obligabis. *scellas

Gustum de cucurbitis.

Gustum de cucurbitis farsilibus ita præparabis: Cucurbitas à lateribus subtiliter ad modum tessellæ oblongioris decides & excauabis, & in frigidã demittes, impẽsam ad hanc sic efficies: Teres piper Ligusticũ & origanum, liquamen suffundes, cerebella cocta læuigabis, oua cruda dissolues, & pariter mittes, ut unum corpus constituatur, liquamen temperabis, & cucurbitulas iam præfatas non plenè coctas: atq; inde impensam implebis, surculas de tessella sua recludes, & coctas eximes & friges. Oenogarum huc congruum sic facies: Teres piper Ligusticum, suffundes uinum & liquamen, passo, ut dulcescat, temperabis, olei modicum mittes in cacabum, & sic effice ut ferueat: quum ferbuerit, amylo obligabis, & cucurbitas frictas œnogaro perfundes, piperq; asperges ac inferes.

Gustum de præcocibus.

Gustum de præcoquis sic facies: Duracina primotica pusilla præcoquia purgabis, enucleabis, in frigidam mittes, in patina compones, teres piper, mentam siccam, suffundes liquamen adijcies mel, passum, uinum, & acetum,

refun

refundes in patina super præcoquia, olei modicum mittes, & lento simul igne ferueant, amylo obligabis, piper asperges & inferes.

C. APITII LIBRI IIII. FINIS.

CAELII APITII DE CVLINARIAE REI disciplina liber Quintus, qui Osprion inscribitur.

DE PVLTIBVS. CAP. I.



VLTES Iulianæ sic coquātur: Alicam repurgatam infundes, coques, atq; ferueat, efficies: quum ferbuerit, oleum infundes. Vbi spißitudinem contraxerit, diligenter ligabis. Adijcies his cerebella duo cocta, & selibram pulpæ, quasi ad hysitia* solutæ cum cerebellis teres, & in cacabum mittes. Teres piper Ligusticum & fœniculi semen, suffundes liquamen, & uini parum mittes in cacabum supra cerebella, & pulpam. Vbi satis fuerit, cum iure misceto. Ex hoc alicam paulatim condies atq; ad trullam cum alijs permiscebis, tantisper dum quasi succus uideatur.

*lyatæ

Pultes Oenogari.

Pultes cum iure œnogari cocti sic fient: Pultes œnogari bene cocti condies, quo iure* cupedias, mulam, siue alicam coctam condies, & cum* çopadijs porcinis caponis œno cocti iure conditis.

*copadias

Pulticula Tractogala.

Pultes Tractogalæ sic fiunt: Lactis sextariū, & aquæ modicum

modicum fundes in cacabum nouũ, ut lento igne ferueat, teres sorbiculos tractæ, siccabis & cõfringes, & * in coloesium mittes ne fartura quædam miscẽdos agitabis: quũ fuerit cocta, ut & super ignem mittas, melle ex musteis cũ lacte similiter facies, salis & olei minus addes.

* partibus in læsum mittes: ne uatura, &c.

Alia pulticula.

Aliter sic pultes facies: Alicam purgatam fundes, coques, dum ferbuerit oleum addes. Quum ad spißitudinem peruenerit, cerebella duo adijcies cocta, & selibram pulpæ quasi ad esitia lyatæ cum cerebellis teres, & in cacabum mittes, teres insuper & piper Ligusticum & fœniculi semen, suffundes liquamen & meri modicum, ac mittes in cacabum, supra cerebella & pulpam, ubi satis fuerit cum iure permiscebis. Ex quo sanè paulatim alicam condies, sic ut ius quasi succus uideatur.

DE LENTICVLA ET castaneis. CAP. II.

Lenticulam ex spondylis siue fondylis hoc modo facies: Lenticulam conijcies in cacabum mundum, mittes in mortarium piper, cuminum, semen coriandri, mentam, rutam, & pulegium, fricabis, suffundes acetum, adijcies mel atq; liquamen, & defrutum aceto temperabis, exinanies denuo in cacabum, spondylos elixatos teres, ac feruere sinas. Quum bene ferbuerint, obligabis, addes inuolutari oleum cum uiridi lenticula.

De castaneis.

Accipies cacabum nouum, & in hoc castaneas diligenter purgatas conijcies, addes aquam & nitri modicum, facies ut coquantur. Dum coquitur, in mortario piper, cuminum, semen coriandri, rutæ, laseris radicem,

mentam,

mentam, pulegiumq́; fricabis, suffundes acetum, mel, & liquamen aceto tẽperabis, & super castaneas coctas refundes, oleum adijcies, feruere permittes: quum ferbuerit in mortario teres. Gustabis, si quid deest, quum inuolutare mu∫cris, unà cum oleo uiridi addes.

Aliter: Lenticulam coques, quum despumaueris, porrum & uiride coriandrum superinijcies: coriandri semẽ, pulegium, laseris radicem, semen mentæ & rutæ suffundes, acetum adijcies, quod melle, liquamine, & defruto temperabis, addes oleum, agitabis, si quid opus fuerit, addes, & amylo obligabis. Oleum insuper recens ac uiride mittes, piper asperges & inferes.

DE PISIS. CAP. III.

Pisum coques, quum despumauerit, porrum, coriandrum, & cuminum superinijcies, teres piper Ligusticum, careum, anethum. & ocymum uiride suffundes, uino & liquamine temperabis, facies ut ferueat: quum ferbuerit, agitabis: si quid defuerit, addes & inferes.

Alia pisorum præparatio.

Pisa farsilia coques cum oleo & abdomine adiecto, mitte in cacabum liquamen & porrum capitatum, coriandrum uiride ad coquendum impones. Esitia minuta facies quadrata, & coques simul turdos uel aucellas, uel de pullo conciso, & cerebella propémodum cocta. Cum iusculo lucanicas & petasonem elixabis. Porros ex aqua coques, nucleorum heminam friges, piper Ligusticum, origanum & zingiber conteres, ius abdominis fundes, deinde nucleos asperges, & supra pisa tantum mittes ut contegas fundum angularis, & sic ubi suprà petasonis pul

Esitia prius Hysitia Græcè uocauit.

nis pulpas, porros, lucanicasq́; concisas composueris, iterum pisa supermittes, alternis item aptabis obsonia quousque impleatur angularis. Omnium nouißimè pisa adijcies, ut in se omnia complectatur et contineat intus, coques in furno uel lento igni impones, ut ducat ad se deorsum, oua dura facies, uitella eijcies, & in mortarium mittes cum pipere albo, melle, uino candido, & liquamine modico teres, & uasi, ut ferueat, indes: quum ferbuerit, pisa in lancem mittes, atque hoc iure profundes. Hoc uerò ius Candidum appellatur.

Pisum Indicum.

Pisum coques, quum despumatum fuerit, porrum, & coriandrum concides, & indes in cacabum ut ferueat, & accipies sepias minutas, cuiusmodi sunt impurgatas, cum atramento suo, ut simul coquantur, adijcies oleum, liquamen, & uinum, fasciculum porri & coriandri, facies ut coquatur. Vbi coctum fuerit, teres piper Ligusticum, origanum, casei modicum, suffundes ius suum, uinoq́; & passo temperabis, sepias comminutim concides, & in pisum mittes, piper asperges, pisum coques, & agitabis, mittes´que in frigidam: quum refrigerauerit agitabis. Concides insuper cepam minutatim, & albumen oui oleo & sale condies, aceti modicum adijcies, uitellum oui in boletum colabis, & oleum insuper recens fundes aut uiride, ac inferes.

Pisum uitellinum.

Pisum uitellinum siue fabam sic instrues: Pisum coques, leuigabis, piper Ligusticum ac zingiber teres, & super condimenta mittes uitella ouorum ad duritiam usque decocta, mellis teres uncias treis, liquamen item, uinumq́; & acetum: omnia hæc mittes in cacabum, & con-

dimenta contrita oleo adiecto pones ut ferueant, condies pisum, læuigabis, si asperum fuerit mel addes, & inferes.

Aliter: Pisum siue fabam ubi despumaueris, teres liquamen, mel, carenum, cuminum, rutam, apij semen, oleum, & uinum misceas cum pipere trito, & cum hysitijs inferes.

Aliter: Pisum siue fabam despumatum subtrito lasere Parthico, liquamine & careno condies, oleum modicè superfundes & inferes.

Pisum adulterum uersatile.

Pisum adulterum uersatile hoc modo paratur: Pisum coques & cerebella, uel aucellas, uel turdos à pectore exossatos, lucanicas, iecinora, & * zizeria pullorum in cacabum mittes, liquamen, oleum, fasciculum porri capitati, coriandrum uiride concides, & cum cerebellis coques, teres piper Ligusticum, & liquamen.

Pisum Vitellianum.

Pisum siue fabam Vitellianam sic pares: Pisum siue fabam coques, spuma omni detracta, porrum, coriandrum, & flores maluarum addes: dum coquitur, teres piper Ligusticum, origanum, & fœniculi semen: suffundes liquamen & uinum in cacabum, adijcies oleum, fac ferueat: ubi ferbuerit, agitabis, oleum insuper uiride addes & infres.

DE CONCICLIS. CAP. IIII.

Conciclam cum faba coques, teres piper Ligusticum, cuminum, coriandrum uiride, suffundes liquamen uino, & liquamen in eo temperabis, mittes in cacabum, addes oleum, lento igne ferueat, & inferes.

Concicla Apitiana.

Ad conciclam Apitianam accipies cumanam mundam, ubi coques pisum, cui indes lucanicas concisas, hysitiola porcina, pulpas, & petasonem. Teres piper Ligusticum, origanum, anethum, cepam siccam, coriandrum uiride, suffundes liquamen, uino liquamine que temperabis, mittes in cumanam, cui adijcies oleum, perunges undique etiam si bibendum, oleum igni lento coques, ita ut ferueat, & inferes.

Concicla Pisorum.

Concicla de Piso simplici sic fit: Pisum coques, quum despumata fuerit, porri & coriandri fasciculum indes. Dum coquitur, teres piper Ligusticum & origanum, fasciculum seorsim fricabis, suffundes, liquamine temperabis, indes, superadijcies oleum, & lento igni ferueat, & inferes.

Concicla Commodiana.

Conciclam Commodianam sic facies: Pisum coques, dum despumauerit, teres piper Ligusticum, anethum, cepam siccam, suffundes liquamen, uino & liquamine temperabis, mittes in cacabum ut combibat, deinde oua quatuor solues, in sextarium pisorum mittes, in cumana ad ignem pones, ut ducat, & inferes.

Aliter: Conciclam sic facies: Pullum minutatim concides, liquamine, oleo, & uino ammixto ferueat, concides cepam, coriandrum minutim, & cerebella eneruata mittes in eundem pullum. Quum coctus fuerit, leuabis, exossabis, concides minutim cepam & coriandrum, colabis ibi pisum coctum, non conditam accipies conciclam, proq; modo uariè compones, deinde teres piper & cuminum, confundes ius de suo sibi. Item in mortario oua duo dissolues, temperabis, ius suum suffundes piso integro

elixato, uel nucleis adornato, & igne lento feruere sines ac inferes.

Alia Concicla.

Aliàs sic præparantur: Conciclidatus pullus, uel porcellus exossatus accipiatur, pullum à pectore & femoribus eius iunges in porrectum, surculo alligabis, & impensam.

Concicla farsilis.

Conciclam farsilem hoc modo parabis: Alternabis pisum lotum, cerebella, lucanicas, &c. teres piper Ligusticum, origanum, & zingiber, liquamen suffundes, passo et uino temperabis, facies ut ferueat: & quum ferbuerit, mittes modicè, & ipsum condies, alternisq; in pullo compones, omento tegas, & in operculo deponas, atque in furnum mittas, ut paulatim coquantur, & inferes.

DE PTISANA ET ALICA. CAP. V.

PTisanam & alicam, uel succum ptisanæ sic facies: Ptisanam uel alicam lauando fricabis, pridie infusam, impones super ignem: uel dum bullierit, indes olei satis, & anethi modicum fasciculum, cepam siccam, satureiam, & * colonium, ut ibi coquatur, propter succum indes & coriandrum uiride, & salem simul tritum, & facies ut ferueat. Quum bene ferbuerit, tolles fasciculum, & ptisanam sic in alterum cacabum transferes ne fundum contingat ad euitandam combusturam, ligabis probè, & colabis in cacabo super acronem colonium, teres piper Ligusticum, pulegij aridi modicum, cuminum, silphium frictum ut bene tegatur, suffundes mel, acetum, defrutum, liquamen, refundes in cacabum, sed colosium acronem facies ut ferueat super ignem lentum.

* colosium

Alia

Alia Ptisanæ præparatio.

Aliter hoc modo paratur Ptisana: Infundes cicer, lenticulam, ac pisum, defricabis ptisanam, & cum leguminibus elixabis. Vbi bene bullierit, olei quantum satis uidebitur indes, & uiridia insuper concides porrum, coriandrum, anethum, fœniculum molle. Hæc cuncta uiridia concisa in cacabo cum coliculis elixato, & fœniculi semen satis, origanum item ac silphium, piperq; Ligusticum conterito. Postquam triueris, liquamine temperato, & super legumina refundito, agitato, & coliculorum *minutias superconcidito. *minutas

DE FABATIIS VIRIDIBVS, ET BAIANIS. CAP. VI.

FAbatiæ uirides ex liquamine, oleo, coriandro uiridi, cumino, & porro conciso coctæ inferuntur.

Aliæ fabatiæ.

Fabatiæ aliter sic fiunt: Fabatiæ frictæ ex liquamine solo inferuntur.

Fabatiæ aliæ.

Aliter hoc modo fiunt: Fabatiæ ex sinapi trito, melle, nucleis, ruta, cymino, atque ex aceto inferuntur.

Baianarum apparatus.

Baianas elixas minutatim concides, cumq; ruta, apio uiridi, porro, oleo, liquamine, & careno uel passo modico inferes.

DE FOENO GRAECO, PHAseolis, & Ciceribus. CAP. VII.

FOEnum Græcum ex liquamine, oleo, & uino: Phaseoli item ac Ciceres inferuntur.

Phaseolorum apparatus.

Phaseoli uirides & cicer ex sale, cumino, oleo, & mero modico inferumtur.

Alius phaseolorum apparatus.

Phaseoli aliter sic apparantur: Phascolos siue cicer fricta ex œnogaro ac pipere gustantur, & elixatim sumpto semine cum ouis, in patella cum fœniculo uiridi, pipere, liquamine, & careno modico pro salso inferuntur, uel simpliciter ut solet.

C. APITII LIBRI V. FINIS.

CAELII APITII

DE CVLINARIAE REI disciplina Liber Sextus, qui Trophetes inscribitur.

DE STRVTHIONIS APPARATV. CAP. I.



IN Struthione elixo usurpant, piper, mentam, cuminum, porrum, apij semen, dactylos, uel cariotas, mel, acetum, passum, liquamen, & olei modicum. Quæ in cacabo bulliunt, amylo obligant, atq; ita partes struthionis in lance perfundunt, ac piper desuper aspergunt. Si autem conditura coquere uolueris, alicam addes.

Alia Struthionis præparatio.

Aliter sic præparatur: Struthione elixo, piper Ligusticum, thymum aut satureiam, mel, sinapi, acetum, liquamen, & oleum addes.

DE PRAEPARATIONIBVS Gruis, & Anatis. CAP. II.

GRuem uel Anatem lauabis, uel alioquin ornabis, & ollæ includes, adijcies aquam, salem, & anethum, dimidia coctura decoques dum obduretur, leuabis, & iterum in cacabum mittes cum oleo, liquamine, fasciculo origani, & coriandri, prope cocturam defruti modicum addes, ut coloret. Teres piper Ligusticum, cuminum, coriandrum, laseris radicem, rutam, carenum, & mel diffundes, ius suum aceto temperabis, in cacabum rursum ut calfiat, exinanies, amylo obligabis, lanci impones, & ius perfundes.

Alia Gruis, Anatis, uel pulli præparatio.

In Grue, Anate, uel in pullo adhibe piper, cepam siccam, Ligusticum, cuminum, apij semen, pruna uel damascena enucleata, mustum, acetum, liquamen, defrutum, & oleum, & coques gruem: quum coquis, caput eius aquam non tangat, sed foris existat. Quum cocta fuerit, sauano calido inuolues gruem, & caput eius cum neruis detrahe, sequetur ut pulpæ uel ossa remaneant, cum neruis enim manducari non potest.

Alia Gruis uel Anatis præparatio.

Gruem uel Anatem excipies, lauabis, ornabis, & in olla cum aqua, sale, & anetho dimudia coctura elixabis. Rapas quoque ut *expromi poßint leuabis de olla, & iterum lauabis, & in cacabum mittes anatem cum oleo, liquamine, & in fasciculo porri & coriandri, rapam lotam & minutatim concisam desuper mittes, facies ut coquatur modica coctura, indes defrutum, ut coloret, ius tale parabis: Piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem, suffundes acetum, & ius suum exinanies super ana-

*exbromari

tem, ut ferueat: quum ferbuerit, amylo obligabis, rapas superadijcies, piper aſperges, & appones.

Alia Gruis uel Anatis præparatio.

In Gruem uel Anatem elixam Liguſticum piper, cuminum, coriandrum ſiccum, mentam, origanum mittes, nucleos item & careotam, liquamen, oleum, mel, ſinapi, & uinum.

Aliter: Gruem uel Anatem aſſabis, de hoc iure perfundes, teres piper Liguſticum, origanum, liquamen, mel, aceti & olei modicum, ferueat bene, indes amylum, & ſupra ius rotulas cucurbitæ elixæ uel colocaſiæ ut bulliant, ſi ſunt & unguellæ, coques & iecinora pullorum in uolutari, piper minutim aſperges, & inferes.

Alia Gruis uel Anatis præparatio.

In Grue uel Anate elixa, piper Liguſticum, apij ſemen, eruca, uel coriandrum, menta, careota, mel, acetum, liquamen, defrutum, & ſinapi idem facient, ſi in cacabo ita aſſabis.

DE PRAEPARATIONIBVS PERdicis, Attagenæ, Turturis, Palumbi, & uariarum auium. CAP. III.

IN Perdice, Attagena, & Turture elixis addes piper Liguſticum, apij ſemen, mentam, myrthum, & baccas uel uuam paſſam, uel uinum, acetum, liquamen, & oleum, uteris frigido, perdicem ibi cum pluma ſua elixabis, & madefactam deplumabis, depilabiſ'ue coctura: occiſa perdix poteſt ex iure coqui ne indureſcat, ſi diutius ferbuerit. Elixa coqui debet in perdice, attagena, & turture piper Liguſticum, menta, rutæ ſemen, liquamen, merum, & oleum, calfacies. In palumbis, columbis, auibus, in altili & in phœnicoptero, aßis, addes piper Liguſticum

guſticum, coriandrum, careum, cepam ſiccam, oui uitellũ, careotam, mel, acetum, liquamen, oleum, & uinum.

Aliter: Elixis adde piper, careum, apij ſemen, petroſeli=num, condimentum, mortaria, careotam, mel, acetum, uinũ, oleum, & ſinapi.

Aliter: Piper Liguſticum, petroſelinum, apij ſemen, rutam, nucleos, careotam, mel, acetum, liquamen, ſinapi, et olei modicum.

Alia dictarum auium præparatio.

Aliâs: Piper Liguſticum, laſerem, uinum, ſuffundes li=quamine, uino & liquamine temperabis, & fundes ſuper columbum uel palumbum piper aſperum, & inferes.

Ius diuerſarum auium.

Ius in diuerſis auibus ſic facies: Piper, cuminum fri=ctum, *Liguſticum, mentam, uuam paſſam enucleatam, aut damaſcena, mel modicum, uino myrtoꝗ; temperabis, ace=to liquamẽ, & oleo calfacies, exagitabis apio et ſatureia.

*Liguſticũ, pi-peri ſubĩde ceu gentilitium ad-ditur, ſæpe etiã per ſe ſimplex, quod uulgo di-cunt Leuiſticũ.

Aliud ius auium.

Ius in auibus aliter ſic fit: Piper Liguſticum, petroſeli=num, mentam ſiccam, anethi florem uino ſuffundes, adij=cies ponticam, uel amygdala toſta, uel modicum liqua=men, uino, aceto, & liquamine temperabis. Oleum in pul=tarium ſuperius mittes, calfacies, agitabis ius apio uiridi, & nepeta* in caraxas, & perfundes ius candidũ in auem elixam, piper Liguſticum, cuminum, apij ſemen, ponticã, uel amygdalam toſtam, uel nuces depilatas, uel modicum liquamen, acetum, & oleum.

Ius uiride auibus accommodum.

Ius uiride in auibus ſic fit: Piper, careum, ſpica Indi=ca, cuminum, folium, condimenta uirida, omne genus da=ctylorum, mel, acetum, uinum, modicum liquamen, &

oleum adduntur.

Ius album.

Ius candidũ in anſere elixo recipit piper, careum, cuminum, apij ſemen, thymum, cepam, laſeris radicem, nucleos toſtos, mel, acetum, liquamen, & oleum.

DE AVIBVS HIRCOSIS. CAP. IIII.

AD *aues hircoſas omnis generis ſumes piper Liguſticum, thymum, mentam aridã, caluam, careotam, mel, acetum, uinum, liquamen, oleum, defrutum, ſinapi. Auem ſapidiorem & altiorem facies, & eidem pinguedinem ſeruabis, ſi eam farinam oleo ſubactam contextam in furnum miſeris.*

Aliud contra uiroſum odorem.

Si auis hircoſa, in uentrem eius fractas oliuas nouas indito, & conſutam elixabis, deinde coctas oliuas eximes.

DE PHOENICOPTERI præparatione. CAP. V.

PHœnicopterum *auem elixabis, lauabis, exornabis, et includes in cacabum, adijcies aquam, ſalem, anethũ, & aceti modicum dimidia coctura, alligabis faſciculum porri & coriandri: quum decoquitur, prope cocturã defrutũ indes, & colorabis. Adijcies in mortarium piper, cuminum, coriandrum, laſeris radicem, mentam, rutam, fricabis, ſuffundes acetũ, adijcies careotam, iure ſuo ipſius perfundes & inferes. Idem facies & in Pſitaco.*

Alia præparatio Phœnicopteri.

Aliter ſic præparatur phœnicopterus: Auem aſſabis, teres piper Liguſticum, apij ſemen, ſeſamum, defrutum, petroſelinum, mentam, cepam ſiccam, & careotam: melle,

uino,

uino, liquamine, aceto, oleo, & defruto temperabis.

Aues breuiter omnes ne liquescant, cum plumis elixatæ omnibus melius sapiunt & faciunt, prius tamen exenterentur per guttur. Vel in* abias sublatum anserem elixum calidum è iure frigido Apitiano, teres piper Ligusticum, coriandrum, mentam, & rutam, refundes liquamen & oleum, moderatè temperabis.

Aliter: Anserem elixum feruentem sauano mundo exiccabis, ius perfundes & inferes.

DE APPARATV PVLLI.

CAP. VI.

IN Pullo elixo, ius crudum conijcies in mortarium, addes anethi semen, mentam siccam, & laseris radicem, suffundes acetum, adijcies careotam, refundes liquamen, sinapis modicum adde, & cum oleo & defruto temperabis, et & sic mittes.

Præparatio pulli anethati.

Pullum anethatum sic facies: Mellis modico liquamen temperabis, pullum coctũ lauabis, & caraxas sauano mundo siccabis, & ius scissuris infundes, ut* conuinet: & ubi conuinerit, assabis, & suo sibi iure pennis* tongis, piper aspersum inferes.

Apparatus pulli Parthici.

Pullum Parthicum hoc modo parabis: Pullum aperies à naui, & in quadrato ornabis, teres piper Ligusticum, casei modicum, suffundes liquamen, uino temperabis, compones pullum in cumana, & super hunc conditurã facies, laserem & uinum* interius dissolues, & in pullũ mittes, simulq; decoques, & piper aspersum inferes. *interidas.

Apparatus pulli Oxyzomi.

Pullum Oxyzomum sic facies: Accipe olei acetabu-

lum

lum maiorem, ſatis modicè, liquaminis acetabulum mino-rem, aceti acetabulum perquam minimum, piperis ſcrupulos ſex, petroſelinum, & porri faſciculum.

Apparatus pulli Numidi.

Pullum Numidum ſic præpara: Pullum curato, elixato, lauato, laſerato pipere condito atq; aſſato. Teres piper, cunınum, coriandri ſemen, laſeris radicem, rutam, careotam, & nucleos ſuffundes, acetum, mel, liquamen, & oleum temperabis. Quum ferbuerit, amylo obligabis, pullum perfundes, piper aſperges & inferes.

Apparatus pulli Laſerati.

Pullum Laſeratum ſic facies: Pullum aſperges anabi, lauabis, ornabis, & pones in cumana, teres piper Liguſticum, laſer & uinum ſuffundes, liquamen uino & liquamine tẽperabis, et mittes pullum, coctus ſi fuerit, piper aſperſum inferes.

Apparatus pulli Paropti.

Ad pullum Paroptum ſumes laſeris modicum, piperis ſcrupulos ſex, olei acetabulum, liquaminis acetabulum, petroſelini modicum.

Alius apparatus pulli elixi.

Pullum elixum ex iure ſuo ſic para: Teres piper, cuminum, thymi modicum, fœniculi ſemen, mentam, rutam, laſeris radicem, ſuffundes acetum, adijcies careotam, & teres: melle, aceto, liquamine & oleo temperabis.

Aliter: Pullum refrigeratum mittes ſiccatum, quem perfuſum inferes.

Aliter: Pullum elixum cum cucurbitis elixis, iure ſuprà præſcripto addito ſinapi, piper fundes & inferes.

Apparatus pulli cum colocaſijs.

Pullum elixum cum colocaſijs elixis ſupraſcripto iure per

re perfundes & inferes. Facit & melixam, & in oliuis columbaribus, non ualde ita ut lixamentum habeat, ne dissiliat dum coquitur in olla, submissus in sportellam: quũ bullierit, frequenter lauabis, & pones ne dissiliat.

Apparatus pulli Vardani.

Pullus Vardanus sic fit: Pullum coques iure hoc, liquamine, oleo, uino, fasciculo porri, coriandri, satureia: quum coctus fuerit, teres piper, nucleos, aquæ cyathos duos, & ius de suo sibi suffundes, & fasciculos proijcies, lac temperabis, & exinanies in mortarium supra pullum ut ferueat, obligabis cum albuminibus ouorum tritis, pones in lance, & iure præscripto perfundes. Hoc ius Candidum appellatur.

Apparatns pulli Frontoniani.

Pullum Frontonianum sic præpares: Pullum prædurũ condies liquamine, oleo mixto, cui indes fasciculum anethi, porri, satureiæ, & coriandri uiridis, & coques. Vbi coctus fuerit, lauabis, & in lance cum defruto perunges, piper asperges & inferes.

Apparatus pulli Tractogalati.

Pullus Tractogalatus sic fit: Pullum coques, liquamine, oleo, uinoq; adiecto, quibus addes fasciculum coriandri, & cepam. Deinde quum coctus fuerit, lauabis cũ iure suo, & mittes in cacabum nouum lac & salis modicũ, & mel & aquæ heminam, hoc est, tertiam partem, pones ad ignẽ lentum ut tepescat, cõfringes & mittes paulatim: assiduè, ne uratur, agitabis. Pullum illuc mittes integrum, uel carptum uersabis in lance, quem perfundes iure tali, piper Ligusticum, origanum, suffundes mel & defruti modicũ, & ius suum per se temperabis in cacabulo, sinas bullire: quum bullierit, amylo obligabis, & inferes.

Apparatus pulli fusilis.

Pullus fusilis sic fit: Sicut aliqui cuminatum ita à ceruice expedies, teres piper Ligusticum, zingiber, pulpam cesam aliquam elixam, teres insuper cerebellum ex iure coctum, oua confringes & commisces, ut unum corpus efficias, liquamine temperabis, & olei modicum mittes, piper integrum, nucleos abundantes, fac impensam & impleas pullum uel porcellum, ita ut laxamentum habeat. Similiter in capone facies, oßibus eiectis, coques. Accipies pullum, & ornabis ut suprà, aperies illum à pectore.

Apparatus pulli Leocozymi.

Pullus Leocozymus sic fit. Accipies aquam & oleum Hispanum abundans, ita agitetur ut ex se ambulet, & humorem consumet. Postea quum coctus fuerit, quodcunq; porri remanserit, inde leuabis, piper asperges & inferes.

C. APITII LIBRI VI. FINIS.

CAELII APITII

DE CVLINARIAE REI

Disciplina Liber Septimus, qui Polyteles inscribitur.

DE VVLVIS, CALLO, LIBELLIS, *coticulis, & ungellis.* CAP. I.



VLVAE *steriles hoc modo præparentur: Laserem Cyrenaicum uel Parthicũ aceto & liquamine temperato, & uuluæ sterili apponito. Item, piper, apij semen, mentam siccam, laseris radicem, mel, acetum, & liquamen.*

Alius

Alius Vuluæ sterilis apparatus.

Vuluæ sterili piper, & liquamen cum lasere Parthico appones.

Aliter: Vuluæ sterili piper Ligusticum & liquamen, et conditum modicum appones.

Apparatus caili, libelli, & cæterorum.

Callo, libellis, coticulæ, & ungellis piper, liquamen, & laserem (quem Σίλφιον Græci dicunt) apponito.

Vuluam præterea ut tostam facias, cantabro inuolue, et postea in muriam mitte, & sic concoque. Cantabrum furfur uocāt.

DE SVMINIS APPARATV. CAP. II.

*SVmen hoc modo præparandum: Sumen ipsum elixabis cum cannis, * surculas sale asperges, atq; in furnū mittes, uel in craticula subassabis. Teres piper Ligusticū, liquamen mero & passo temperabis, amylo obligabis, et sumen perfundes.* *surdas.

Alia Suminis præparatio.

*Sumen plenum sumitur, teritur piper, careum, *eclimus salsus quo suitur, & ita coquitur. Manducatur cum halece & sinapi.*

DE SYCOTO, id est, Ficato. CAP. III.

IN Ficato (hoc est, iecinore suis fico saginatæ) œnogarum, piper, thymum Ligusticum, liquamen, uini modicum & oleum adhibeto. Ficatum, iecur sullum.

Alia Ficati præparatio.

Ficatum ad cannam præcides, infundes in liquamine piper Ligusticum, baccas lauri duas, inuolues omento, & in craticula assabis ac inferes.

De

DE OFFELLARVM Apparatu. CAP. IIII.

OFfellas Otienses sic facies: In offellam designabis offulas in cute, ita ut cutis sic remaneat, teres piper Ligusticum, anethum, cuminum, silphiũ, baccam lauri unã, suffundes liquamẽ, fricabis, in angularem refundes simul cum offellis: ubi requieuerit, in condimentis biduum uel tri dum pones *surdas decußatim, & in furnũ mittes. Quum coxeris offellas, quas designaueras, separabis, & teres piper Ligusticum, suffundes liquamen & paßi modicum ut dulcescat. Quum ferbuerit ius, amylo obligabis, offellas facies & inferes.

*surculas. Sic aliâs sæpe.

Offulæ Apitianæ.

Offellas facies Apitianas hoc modo: Offellas exossabis, in rotundũ complicabis, *surculas furno admouebis, postea præduras leuabis, utq; humorem expuant, in craticula igni lento exiccabis, ita ne adurantur. Teres piper Ligusticum, cyperim, cuminum, liquamen cum passo temperabis. Cum hoc iure offellas in cacabum mittes: quum coctæ fuerint, leuabis, & siccabis, sine iure, pipere asperso, & inferes. Si pingues fuerint, cum *surculis tolles cutem.

*surdas.

*surdis.

Alia Offellarum descriptio.

Potes & de abdomine huiusmodi offellas facere: Offellæ pro genuino more ex oleo & liquamine condiuntur, & mittitur eis condimentum. Vbi coctæ fuerint, superadijcitur his in foco positis hæc conditura (& denuo bulliunt) piper tritum, condimentum, mel, liquamen, amylum: quum iam bulliunt, & sine liquamine, & oleo elixantur, pipere perfunduntur & iure præscripto, & sic bulliunt.

Alia

Alia offellarum præparatio.

Glomerantur etiam hoc modo Offellæ: Ipsæ rectè in sartagine friguntur, ut penè assæ rodantur, liquaminis summi cyatho, aquæ cyatho, aceti cyatho, & olei cyatho simul mixtis, & in patellam fictilem missis, friges & inferes.

Alius offarum apparatus.

Friguntur offellæ etiã hoc modo: Offellas in sartagine abundanti œnogaro friges, piper asperges & inferes.

Aliter Offellas sic facies: Offellæ prius sale & cumino infusæ, in aqua rectè friguntur.

DE ASSATVRAE EXQVISITAE APPARATV. CAP. V.

Assaturam sic facies: Assam carnem à furno simplicẽ, sale plurimo conspersam cum melle inferes.

Aliud assaturæ condimentum.

Aliter ad assaturas: Accipe petroselini scrupulos sex, laseris scrupulos totidem, zingiberis scrupulos sex, baccas lauri quinq;, condimenti laseris conditi radices sex, cyperis scrupulos sex, origani scrupulos sex, costi modicum, pyrethri scrupulos treis, apij seminis scrupulos sex, piperis scrupulos duodecim, liquaminis & olei quod sufficit.

Aliud assaturæ condimentum.

Ad assaturas condiendas sume: Mirthæ siccæ baccam exenteratam cum cumino & pipere, mel item & liquamen cum defruto & oleo teres, & ferucfactum amylum, carnẽ elixam sale subassatam perfundes, piper asperges & infers.

Aliud assaturæ condimentum.

Assaturas condies, piperis scrupulis sex, Ligustici scrupulis sex, petroselini scrupulis sex, apij seminis scrupulis sex, anethi scrupulis sex, laseris radicis scrupulis sex, *assareos scrupulis sex, pyrethro modico, cyperis scrupulis sex, carei scrupulis sex, cuminis scrupulis sex, zingiberis scrupulis sex, liquaminis hemina, & olei acetabulo. Assatura in colari elixatur & infunditur in fretali piper, cõdimentum, mel, liquamen, & atteritur in clibano quousq; coquatur. Elixum uerò colare si uoles, sine conditura assabis, & succum calidum perfundes.

DE ELIXATIONIBVS, & copadijs. CAP. VI.

IVs in elixam omnem: Piper Ligusticum, origanum, rutam, silphium, cepam siccam, uinum, carenum, mel, acetum, olei modicum persicatum, & sauano expressam elixam perfundes.

Ius aliud in elixam.

Ius in elixam sic facies: Piper, petroselinum, liquamen, acetum, carcotam, cepulam, olei modicum, perfundes calido iure.

Ius aliud in elixam.

Teres piper, rutam aridam, fœniculi semen, cepam, careotam, liquamen, & oleum,

Ius album.

Ius candidum in elixam sic facies: Piper, liquamen, uinum, rutam, cepam, nucleos, conditum modicum de bucellis maceratis unde strigat oleum, quum coxeris, ius perfundes.

Ius aliud album.

Ius candidum aliud in elixam recipit piper, careum, Ligusticum, thymum, origanum, cepulam, dactylum, mel, acetũ, liquamẽ, & oleũ.

Ius candidum in copadijs.

In copadijs ius album sic facies. Accipe cuminum, Ligusticum

guſticum, rutæ ſemen, damaſcena, infundes uinum, œno=
meli, & acetum, temperabis thymo & origano.

Aliud ius album in copadijs.

Ius aliud candidũ in copadijs ſic facies: Piper, thymũ,
cuminũ, apij ſemẽ, fœniculũ, rutam, baccã myrthi, uuamq;
paſſam mulſo temperabis, & agitabis ramo ſatureiæ.

Ius aliud in copadijs.

Piper Liguſticum, careũ, mentam, ſpicam nardi, quod
ναρδοστάχυον Græcè uocant, folium, oui uitellum, mel, mul=
ſam, acetum, liquamen, & oleum, agitabis ſatureia, &
porro, amylo ius condies.

Ius candidum in copadijs.

Ius aliud album in copadijs ſic fit: Piper Liguſticum,
cuminum, apij ſemen, thymum, nucleos infuſos, nuces
infuſas & purgatas, mel, acetum, liquamen, & oleum ad=
hibentur.

Ius aliud in copadijs.

Piper, apij ſemen, careum, ſatureiam, * enechi florem, al's nechi
cepulam, amygdala toſta, careotam, liquamen, oleum, &
ſinapis modicum, defruto colorabis.

Aliter: In copadijs, piper Liguſticum, petroſelinum, ce
pulam, amygdala toſta, dactylum, mel, acetum, liquamen,
defrutum, & oleum recipit.

Ius aliud in copadijs.

Ius aliud ſic facies: Oua dura incides, piper, cuminum,
petroſelinum, porrum coctum, myrthi baccas, pluſculum
mel, acetum, liquamen, & oleum addes.

Ius anethatum in elixam.

In elixam ius anethatum crudum, piper, anethi ſemen,
mentam ſiccam, laſeris radicem, ſuffundes careotam, mel,
liquamen, & ſinapis modicum, defruto & oleo tempera=

bis, & hoc colare porcino.

Ius in elixam alligatam.

Ius in elixam alligatam sic facies: Piper Ligusticum, careum, apij semen, thymum, cepulam, dactylum, halecem colatum, melle & uino temperabis, apium uiride incisum superasperges, oleum mittes & inferes.

DE VENTRICVLORVM apparatu. CAP. VII.

VEntrem Porcinum bene exinanies, aceto & sale, postea aqua lauabis, & deinde hac impensa infarcies: Pulpam porcinam tonsam tritam, eneruata cerebella tria, & oua cruda commiscebis, nucleos infundes, piper integrum mittes, & hoc iure temperabis. Teres piper Ligusticum, silphium, anisum, zingiber, rutæ modicum, farcies aqualiculum, sic, ut laxamentum habens non dissiliat, in coctura surculas amplas, & in ollam bullientem submittes, leuabis, & acu, ne crepent, punges, qua dum ad dimidias coctus fuerit, leuabis, & ad fumum, ut coloretur, suspendes, ac denuo eũ perelixabis, ut coqui commodè possit. Deinde liquamine, mero, oleo modico, & cultello aperies, & cum liquamine & Ligustico appones uentrem ut torrefacias, in cantabro inuolues, postea in muriam mittes, & concoque.

DE LVMBVLORVM ET renum apparatu. CAP. VIII.

LVmbuli & renes ita præparentur: Aperiũtur in duas partes, ita ut expansi sint, & aspergitur eis piper tritum, nuclei item, & coriandrum minutatim concisum, & semen fœniculi tritum. Deinde lumbuli euoluuntur assati, & consuuntur, & inuoluuntur omento, et sic præ-

duren

durentur in oleo & liquamine, inde assentur in clibano & craticula.

DE PERNARVM APPARATV. CAP. IX.

*PErnam ubi cum caricis plurimis & tribus lauri folijs elixauers, detracta cute, tessellatim incides, & melle cõplebis. Deinde farinam oleo subactam conteres, & ei ueluti corium * inducas, ut cum farina cocta fuerit, eximas furno & inferes.* *reddas

Alius pernæ apparatus.

Pernæ cocturam ex aqua cum caricis cocta simpliciter, ut solet, illata, cum buccellis careni uel condito melius, sicut musteis petasonem elixabis cum bilibra hordei & caricis uigintiquinq;. Quum elixatus fuerit, decarnabis, & armullam illius candenti batillo ures, & melle contingés quod melius, missum in furnum melle obligabis: quum coloraueris, mittes in cacabum passum, piper, fasciculum rutæ & merum, temperabis. Quum fuerit temperatum, dimidio eius petasonem perfundes, & aliam partem piperati bucellis musteorum factis infundes. Quum sorbuerit, quod mustei recusauerit petasoni refundes laridi coctura tectum, aqua cum multo anetho coques, olei modicum distillabis, & modicum salis.

DE IECINORVM SIVE pulmonum apparatu. CAP. X.

IEcinora Hœdina uel agnina sic coques: Aquam mulsam facies & oua franges, quibus lactis partem admiscebis ut incisa iecinora sorbeant, coques, & œnogaro ac pipere asperso inferes.

Alia iecoris seu pulmonis præparatio.

Iecinora & pulmones hoc quoq; modo coques: Pulmones ex lacte lauato, colato, quod capere possunt, oua duo cruda infringes, salis grana pauca adijcies, & mellis ligulam simul commisceas, & pulmones impleas, elixabis, et concides, teres piper, indes, suffundes liquamen, passum, merum, pulmones confringes, & hoc œnogaro perfundes.

DE DVLCIARIORVM apparatu & melle. CAP. XI.

DVlcia domestica (quæ dulciaria dicũt) sic facies: Palmulas uel dactylos uulgò appellatos infarcies, sales foris continges, & cepto semine, nuce, uel nucleis: uel, piper tritum impertics, sales foris continges, friges in melle cocto & inferes.

Alius dulcium domesticarum apparatus.

Aliter sic dulcia facies: Musteos, aphros optimos rades & lacte infundes. Quum biberint, in furnum mittes, ne acescant modicè eximes eos calidos, melle perfundes, compunges ut bibant, piper asperges & inferes.

Aliud dulciarium.

Ad dulcia siligineos rasos franges, & buccellas maiores facies, lacte infundes, friges in oleo, mel superfundes & inferes.

Aliud dulciarium.

Dulcia piperata mittes, mel, merum, paßum & rutam indes, nucleos, nuces, alicam elixatam, concisas nuces, auellanas tostas adijcies & inferes.

Aliud dulciarium.

Dulcia piper, nucleos, mel, rutam, & passum cum lacte teres, & tractam coques, coagulum coque cum modicis ouis perfusum, melleq; aspersum inferes.

Aliud

Aliud dulciarium.

Aliter, dulcia accipies, similam coques, & in aqua calida ita ut durißimam pultem facies, deinde in patellã expandes: quum refrixerit, concides quasi dulcia, & friges in oleo optimo, leuabis, melle perfundes, piper asperges & inferes. Melius feceris, si lac pro aqua miscueris.

Aliter: Tyropatinam accipies, lac ad patinæ quantitatem æstimabis, quod cum melle temperabis, adq; lacticiniorum sextarium, oua mittes quinque, ad heminam, oua tria lacte dissolues, ita ut unum corpus facias, in cuminata colabis, & igni lento coques: quum ad se duxerit, piper asperges & inferes.

Oua sphongia ex lacte.

Oua quatuor in lactis hemina & olei uncia una, quo unum corpus reddatur, dissolues in patellam subtilẽ, adijcies olei modicum, sinas bullire, & impensam quam comparasti adijcies: quum una parte fuerit coctum, in disco uertes, melle perfundes, & inferes. Mel, caseum, piper & liquamen, cum sale, oleo, & coriandro.

DE BVLBORVM APPARATV. CAP. XII.

Bulbos oleo, liquamine, & aceto inferes, modico cumino hæc super disperso.

Aliter: Bulbos aqua tundes, & ex aqua coques, deinde oleo friges. Ius sic facies: Accipe thymum, pulegium, piper, origanum, mel, acetum, defrutum, careotam, liquamen, & olei modicum, piper asperges & inferes.

Alia bulborum præparatio.

Bulbos elixos in pultarium pressos mittes, thymum, origanum, mel, acetum, defrutum, careotam, liquamen, oleum modicè asperges & inferes.

Varro sic utiq; de Bulbis dixit: Aqua decoquant bul-
*usum bos, qui Veneris ^ hostium quærunt: deinde legitimis etiã nuptijs in cœna ponuntur, sed & cum nucleis pineis, aut cum erucæ succo & pipere.

Aliter: Bulbos frictos œnogaro inferes.

DE FVNGORVM FARNEORVM, uel BOLETORVM apparatu. CAP. XIII.

FVngi farnei elixi calidi exiccati in garo cum pipere excipiuntur, ita ut piper cum liquamine teratur.

Aliter: In fungis farneis, piper, carenum, acetum, & oleum, laudantur.

Aliter: Fungi farnei elixi ex sale, oleo, mero, & coriãdro conciso inferuntur.

Fungorum boletorum præparatio.

*carenum Fungos boletos, * careum, fasciculum coriandri uiridis: ubi ferbuerint, exempto fasciculo inferes.

Aliter: Boletorum coliculos liquamine uel sale aspersos inferunt.

Alia boletorum præparatio.

Boletorum thyrsos concisos in patellam, ouáq; perfundes, addito pipere Ligustico, modico melle & liquamine, temperabis oleo modico.

DE TVBERVM apparatu. CAP. XIIII.

TVbera rades, elixabis, sale asperges, surculo infiges, subassabis, & mittes in cacabũ oleum, liquamen, careum, uinum, piper, & mel: quum ferbuerint, amylo obligabis, tubera exornabis & inferes.

Alia tuberum præparatio.

Tubera elixabis, & asperso sale in surculis affiges & subassabis

ſubaſſabis, & mittes in cacabum liquamen, oleum, care=num, uinum modicè, & piper confractum, & mellis mo=dicum, feruere permittas: quum ferbuerit, amylo obliga=bis, & tubera compunges ut combibant, illud exornabis: quum bene ferbuerit, inferes. Si uolueris, eadem tubera o=mento porcino inuolues, aſſabis, & ſic inferes.

Alia tuberum præparatio.

Tubera, œnogarũ, piper Liguſticum, coriandrũ, rutã, liquamen, mel, uinum, & oleum modicè calfacies.

Aliter: Tubera, piper, mentam, rutam, mel, oleum, & uinum modicè calfacies & inferes.

Aliter: Tubera, piper, cuminum, ſilphium, mentam, apium, rutam, mel, acetum uel uinum, ſalem uel liquamen, & oleum modicè.

DE COLOCASIORVM apparatu. CAP. XV.

IN colocaſio (eſt uerò Colocaſia herba quam Fabam Aegyptiacam appellant) piper, cuminum, rutam uel liquamen, oleiq; modicum quum ferbuerint, amylo obli=gabis.

Colocaſiũ radix eſt fabæ Aegyptiæ, cuius folium eſt uſus.

DE COCHLEARVM apparatu. CAP. XVI.

COchleas lacte paſtas accipies & ſpongizabis ab=ſterges'ue, membranam, ut poßint prodire, tolles, adijcies in uas lac & ſalem, per diem unum, cæteris die=bus in lac per ſe mundabis ſtercus, quum paſta fiunt, ut non poßint ſe retrahere, & oleo friges ac mittes œnoga=rum. Similiter & pulpis paſci queat.

Aliter: Cochleas ſale puro & oleo aſſabis.

Aliter: Cochleas laſere, liquamine, pipere, & oleo ſuf fundes.

Aliter: Cochleas assas liquamine, pipere, & cumino suffundes assiduè.

Aliter: Cochleas uiuentes in lac siligineum infundes, ubi pastæ ac saginatæ fuerint, coques.

DE OVORVM apparatu. CAP. XVII.

Oua frixa œnogarata obelixa, liquamine, oleo, mero, uel ex liquamine, pipere, & lasere condiuntur.

Oua mollia ac sorbilia.

In ouis hapalis (id est, teneris ac mollibus) piper Ligusticum, nucleos infusos, suffundes mel, acetum liquamine temperabis.

C. APITII LIBRI VII. FINIS.

CAELII APITII DE CVLINARIAE REI disciplina liber Octauus, qui Tetrapus inscribitur.

DE CONDIMENTIS ET præparationibus Aprugni. CAP. I.

*fongiatur



APER ita conditur, *mundatur prius, deinde sale cuminoq; trito aspergitur, itaq; diem manet unam, alia die mittitur in furnum. Vbi coctus fuerit, profunditur piper tritum, condimentum aprinũ, uel liquamen, carenum, & passum.

Aliud condimentum in aprugnum.

Aqua marina cum ramulis lauri aprum quousq; madescat elixabis, corium ipsius tolles, cum sale, sinapi, & aceto inferes.

Aliud

Aliud condimentum aprugni.

Ad hoc teres piper Ligusticum, origanum, baccas myrti, exenterabis coriandrum, cepas suffundes, mel, uinum, liquamen, & oleũ modicè, calfacies, & amylo obligabis. Aprum in furno coctum perfundes, id quod utiliter in omne genus ferinæ carnis facies. In aprum uerò assum, iura feruentia sic facies: Piper, cuminum frictum, apij semen, mentam, thymum, satureiam, enechi florem, nucleos tostos, amygdala tosta, mel, uinum, liquamen, acetum, & olei modicum admoue.

Aliud ad idem condimentum.

In aprum assum iura feruentia sic facies: Piper Ligusticum, apij semen, mentam, thymum, nucleos tostos, uinum, acetum, liquamen & olei modicum. Quum ius simplex bullierit, tunc trituræ globum mittes et agitabis, adde cepam & rutæ fasciculos. Si ius pinguefacere uolueris, obligabis albo: si uidetur, ouorum liquido mouebis, paulatim piper tritum asperges & inferes.

Ius uerò in aprum elixum hoc modo constitues: Accipe piper Ligusticum, cuminum, silphium, origanum, nucleos, careotam, sinapi, acetum, liquamen, & oleum.

Ius frigidum in aprugnum elixum.

In aprum elixum ius frigidum sic facies: Piper Ligusticum, cuminum, anethi semen, thymum, origanũ, silphij modicum, erutæ semen, plusculum suffundes merum, condimenta uiridia, modicum cepæ, pontica, amygdala fricta, dactylum, mel, acetum, merum modicum, colorabis defruto liquamen & oleum.

Aliter: In aprum teres piper Ligusticum, origanum, apij semen, laseris radicem, cuminum, fœniculi semen, rutam, liquamen, uinum, passum, facies ut ferueat: quum

ferbuerit,

ferbuerit, amylo obligabis, aprum introferas & inferes.

Perna Aprina ita impleatur: Recentis per articulum pernæ palum mittes, ita ut cutem à carne separes, quò poßit condimentum per cornulum, ut uniuersa impleatur, accipere. Teres piper, baccam lauri, rutamq́: si uolueris, laser adijcies, liquamen optimum, carenum, & olei uiridis guttas: quum impleta fuerit, constringitur pars ea quæ impleta est, lino, & mittitur in zema, quod est decoctum, elixatur in aqua marina, cum turionibus lauri & anetho.

DE EMBAMMATIS SEV iuribus in ceruum. CAP. II.

IVs in ceruum ita parabis: Teres piper Ligusticum, carenum, origanum, apij semen, laseris radicem, & fœniculi semen, fricabis, suffundes liquamen, uinum passum, & olei modicum. Quum ferbuerit, amylo obligabis, ceruum coctum introferes, tanges & inferes. In platycerote similiter & in omni uenationis genere, eadem conditura utêris.

Aliud iusculum ceruinum.

Ceruum elixabis, & subassabis, teres piper Ligusticū, careum, apij semen, suffundes mel, acetum, liquamen, & oleum calefactum, amylo obligabis, et carnem perfundes.

Iusculum aliud in ceruum.

Ius aliter in ceruo sic fit: Piper Ligusticum, cepulam, origanum, nucleos, careotas, mel, liquamen, sinapi, acetum, & oleum commiscentur.

Ceruinæ conditura.

Conditura ceruinæ alia sic fit: Piper, cuminum, condimentum, petroselinum, cepam, rutam, mel, liquamen, mentam,

tam, passum, carenum, & olei modicum amylo obligabis.

Aliter: Quum iam bullierint, iura feruentia in ceruo, piper Ligusticum, petroselinum, & cuminum, perfundes nucleos tostos, aut amygdala melle, aceto, uino, oleo modico, & liquamine, & agitabis.

Intinctus alius in ceruum.

Embamma in ceruinam assam sic facies: Piper, nardostachium, folium, apij semẽ, cepam aridam, rutam uiridem, mel, acetum, liquamen, careotam, uuam passam & oleum confundes.

Aliter: In ceruum assum iura feruentia ex his ita facies: Piper Ligusticum, petroselinum, damascena macerata, uinum, mel, acetum, liquamen, & oleum modicum agitabis porro & satureia.

DE CONDIMENTIS caprearum. CAP. III.

IVs in capream hoc modo condies: Accipe piper Ligusticum, careum, cuminum, petroselini semẽ, mel, sinapi, acetum, liquamen, & oleum.

Aliud iusculum conditum.

Aliud ius in capream assam ex his facies: Accipe piper, condimentum, rutam, cepam, mel, liquamen, passum, olei modicum, & amylum, effice ut bulliant.

Iusculum aliud in capream.

Alia ratione ius in capream sic facies: Piper, condimentum, petroselinum, origanum modicum, rutam, liquamen, mel, passum, & olei modicum amylo obligabis.

DE CONDIMENTIS ouis syluaticæ. CAP. IIII.

IVS in ouiferum, hoc est, carnem ouis syluestris, ferues, piper Ligusticum, cuminum, & mẽtam siccam, thymum, silphium, suffundes uino, adijcies damascena macerata, mel, uinum, liquamen, acetum, passum, & quantum ad colorem inducendum satis est, oleum, agitabis fasciculo origani & mentæ siccæ.

Iusculum omni uenationi competens.

Ius in uenationes omnes elixas & assas: Piperis scrupulos octo, rutam, Ligusticum, apij semen, iuniperũ, thymum, mentam aridam pondo scrupulorum senum, pulegij scrupulos treis: hæc pariter omnia ad leuißimũ puluerem rediges, atq; in unum commiscebis & teres, adijcies in uasculum mel quod satis erit, & utêris cum oxygaro.

Iusculum frigidum pro Oue syluestri.

Ius frigidum in Ouifera, piper Ligusticum, thymum, cuminum frictum, nucleos tostos, mel, acetum, liquamen, & oleum, piper asperges.

DE CONDIMENTIS BVBVLAE, & Vitellinæ carnis. CAP. V.

BVbula siue Vitellina fricta ad condimentum sui recipit piper Ligusticum, apij semen, cuminum, origanum, cepam siccam, uuam passam, mel, acetum, uinum, liquamen, oleum, & defrutum.

Aliter: Vitulinam siue bubulam cum porris, cydonijs, cepis, uel colasijs, liquamen, piper, laser, & olei modicum præparabis.

Aliud condimentum.

In Vitulinam elixam, teres piper Ligusticũ, careum, apij semen, suffundes mel, acetum, liquamen, & oleum, calfacies, amylo obligabis, & carnem perfundes.

Aliter.

Aliter: In uitulina elixa adhibe piper Ligusticum, fœniculi semen, origanum, nucleos, careotam, mel, acetum, liquamen, sinapi, & oleum.

DE COPADIIS HOEDINIS siue agninis. CAP. VI.

*Copadia hœdina siue agnina cum pipere & liquamine coques. Item cum phaseolis, faratarijs, liquamine, pipere, lasere, * imbrato buccellis panis & oleo modico.*

Aliter: Hœdinam siue Agninam carnem excaldatam mittes in cacabum, copadia, cepam, & coriandrum comminutim concides, teres piper Ligusticum, cuminum, liquamen, oleum, & uinum coques, in patinam exinanies, & amylo obligato.

Aliter: Hœdinam siue agninā excaldatam à crudo tritura in mortario, accipiatur & coquatur. Caprina autem quum coquitur, accipit tritura hœdum siue agnū assum.

Hœdi coctura.

Hœdum ubi ex liquamine & oleo coxeris, incisum pipere, lasere, liquamine, & olei modico infundes, & in craticula assabis, eodem iure continges, piper asperges & inferes.

*Aliter: Hœdum siue agnum assamus, piperis adijcimus semunciam, * aseros scrupulos sex, zingiberis modicum, petroselini scrupulos sex, laseris modicum, liquaminis optimi heminam, & olei acetabulum. Hœdus siue agnus syringiatus, quod est mammocestis, exossatus diligenter à gula, sic, ut uter fiat, & intestina integra exinaniuntur, ita ut in caput intestina sufflentur, & per nouißimam partem stercus exinanitur, aqua diligenter lauantur,*

lauantur, & ſic implentur admixto liquamine, inde ab humeris conſuitur, & mittitur in clibanum. Quum coctus fuerit, perfunditur. Ius bullies lacte, piper indes tritum, liquamen, carenum, defrutum modicè, deinde etiam oleum, bullienti mittes amylum, uel certè mittatur in retiaculum uel in ſportellam, & diligenter conſtringatur, & bullienti zema, quod eſt decoctum, cum modico ſalis ſubmittetur. Quum bene illic triueris & undis decoxeris, leuetur, & denuo bulliet, cum humore deniq; ſuprascripto bulliente conditura perfundetur.

Alia hœdi & agni conditura.

Hœdus ſiue Agnus ſyringiatus ſic præparatur & conditur: Accipe lactis ſextarium unum, mellis uncias quatuor, piperis unciam unam, ſalis modicum, laſeris modicum, ius ipſius, olei acetabulum, liquaminis & mellis acetabulum, dactylos tritos octo, uini boni heminam, & amyli modicum.

Alia hœdi & agni conditura.

Hœdum ſiue agnum crudum oleo ac pipere fricabis, & aſperges foris ſalem purum, multo cum coriandri ſemine, in furnum mittes, & aſſatum inferes.

Aliter: Hœdum ſiue agnum Tetarpeianum antequam coquatur, conſuito, piper, rutam, ſatureiam, cepam, thymum modicum, & liquamine collues: Hœdum furno macerabis in patella, quæ oleum contineat. Quum percoxerit, perfundes penſam in patella, ac teres ſatureiam, cepam, rutam, dactylos, liquamen, uinum, carenum, & oleū. Quum bene duxerit, impēſam diſco impones, piper aſperges & inferes.

Alia hœdi & agni conditura.

Hœdum ſiue agnum mittes in furnum, teres piper,

rutam,

rutam, cepam, ſatureiam, damaſcena nucleata, laſeris modicum, uinum, liquamen, & oleum. Vinum feruens in diſco colluitur, & ex aceto ſumitur.

Laurohœdinum ſeu hœdus laureatus.

Hœdolaurum ex lacte ita facies: Hœdum curabis, præpares, & exoßabis, interanea eius cum coagulo è medio tolles atq; lauabis, conijcies in mortarium piper Liguſticum, laſeris radicem, baccas lauri duas, pyrethri modicum, cerebella duo uel tria, quæ omnia pariter teres, ſuffundes, liquamen temperabis ex ſale, ſuper trituram colabis lactis ſextarios duos, mellis ligulas duas, hac impenſa inteſtina farcies, & ſuper hœdum compones in gyro & omento, chartaq; ſurculas cooperies, in cacabum uel patellam compones hœdum, adijcies liquamen, oleum, & uinum. Quum ad mediam cocturam peruenerit, teres piper Liguſticum, & ius ſuum ſibi ſuffundes, indes frictorio, modicum teres, reexinanies in cacabum: quum percoctus fuerit, exornabis, amylo obligabis, & inferes.

DE FARTVRIS IN PORCELlos, & alijs eorũ præparationibus.

CAP. VII.

PORcellum farſilem duobus præparandi generibus inſtrues, à gutture exenterabis, à ceruice ornabis, antequam perdures ſubaperies auriculam, ſub cutem mittes impenſam Tarentinam, in ueſicam bubulam & fiſtulã auiarij, roctro ueſicæ alligabis, per quam exprimes in aurem quantum ceperit, poſtea charta precludes, infibulabis & præparabis.

Aliam impenſam ſic facies: Teres piper Liguſticum, origanum, laſeris radicem, modicum ſuffundes liqua-

 men,

men, adijcies cerebella cocta, oua cruda, alicam coctam, ius suum, aucellas, nucleos, piper integrum liquamine temperabis. Imples porcellum, charta obturabis, fibulabis, & mittes in furnum. Quum coctus fuerit, exornabis, perunges, & inferes.

Alia Porcelli præparatio atque fartura.

Porcellum, salem, cuminum, laser, porcellum liquaminatum, porcelli utriculum ita eijcies, ut aliquid pulpæ in eo remaneat. Teres piper Ligusticum, origanum, suffundes liquamen, adijcies uinum, cerebellum, oua duo admisces, quibus porcellum præduratum implebis, fibulabis in sportella, feruenti ollæ submittes, cocto fibulas tolles, ut ius ex ipso maneat, piper aspersum inferes.

Porcelli elixi farsilis apparatus.

Porcellum elixum farsilem sic instrues: Porcelli utriculum porricies, prædurabis, teres piper Ligusticum & origanum, suffundes liquamen, cerebella cocta quot satis sit. Similiter oua dissolues, liquamine temperabis, farcimina cocta integra præcides, sed antè porcellum præduratum, liquamine perlauabis, inde infarcies & implebis omnino, commisceas in sportella, feruenti ollæ submittes, coctum deterges, sphongias'ue sine pipere inferes.

Apparatus Porcelli assi.

Porcellum assum sic condies: Tractomeli in porcellum curatum, à gutture exenterabis & siccabis, teres piperis unciam, mel & uinum indes ut simul feruean, tactam siccatam confringes, & in cacabo permisces, surculo lauri uiridis agitabis, tantisper dum lenis fiat & impinguet decoques, qua impensa porcellum implebis, surculas obdurabis charta, in furnum mittes, exornabis & inferes.

Alius

Alia apparatus Porcelli.

Porcellum lacte pastum, elixum, calidum iure frigido crudo Apitiano sic apparabis: Conijcies in mortarium piper Ligusticum, coriandri semen, mentam, rutam, fricabis, suffundes liquamen, adijcies mel, uinum, & liquamen.

Porcelli Vitellini instructio.

Porcellum uitellinum appellatum sic condies: Porcellum perinde atque aprum ornabis, sale asperges, in furno assabis, adijcies in mortarium piper Ligusticum, suffundes liquamen, uino & passo temperabis in cacabum, olei pusillum addes ut ferueat, & porcellum assum ita iure asperges, ut cutem imbutam penetret, subtusq; recipiat.

Flacciani Porcelli instructio.

Porcellum Flaccianum sic præpares: Porcellum in apri modum ornabis, sale asperges, & in furnum mittes. Dum coquitur, conijcies in mortarium piper Ligusticum, careum, apij semen, laseris radicem, rutam uiridem, fricabis, suffundes liquamine, uino & passo temperabis, in cacabum olei modicum addes, ferueat, amylo obligabis, porcellum coctũ ab oßibus tanges, apij semen teres in puluerem, asperges & inferes.

Porcellus laureatus.

Laureatum porcellum sic facies: Porcellum exossabis, in modum œnogari ornabis, prædurabis, laurum uiridem in medio franges, in furno assabis quoad satis est, & mittes in mortarium piper Ligusticum, careum, apij semen, laseris radicem, & baccas lauri, fricabis, suffundes liquamen, & uino passoq; temperabis, obligabis porcellum, laurum eximes, & ius ab osse tanges & inferes.

Porcellus Frontonianus.

Frontonianum porcellum exoſſabis, prædurabis, & ornabis, adijcies in cacabum liquamen & uinum, obligabis faſciculum porri, anethi, media coctura, mittes* defrutum, coctum lauabis, & ſiccatum mittes, piper aſperges, & inferes.

*defrictum.

Porcellus uino elixatus.

Porcellum œnococtum ſic præpares,: Porcellum prædurabis, ornabis, adijcies in cacabum oleum, liquamen, uinum, & aquam, obligabis faſciculum porri & coriandri, media coctura colorabis defruto, conijcies in mortarium piper Liguſticum, careum, origanum, apij ſemen, laſeris radicem, fricabis, ſuffundes liquamen, ius ſuum uino & paſſo temperabis, exinanies in cacabum. finito feruere. Quum ferbuerit, amylo obligabis porcellum compoſitum, in patina perfundes, piper aſperges & inferes.

Porcellus Cæſianus.

Porcellum Cæſianum ornabis, infundes pipere, ruta, cepa, ſatureia, & ſucco ſuo, oua inſuper per auriculam affundes, & ex pipere, liquamine, uinoq́; modico in acetabulum temperes, & ſumito.

Aliter: Porcellum aſſum ſic adornabis, teres piper, rutam, ſatureiam, cepam, ouorum coctorum media, liquamē, uinum, oleum conditū, bulliat conditura, porcellum in uolutari perfundes & inferes.

Porcellus Hortulanus.

Porcellus Hortulanus exoſſabitur per gulam in modū iuris, indetur ei pullus* eſiciatus particulatim conciſus, adijciātur turdi, ficedulæ, hyſitia de pulpa ſua, lucanicæ, dactyli exoſſati, edules bulbi, cochleæ exēptæ, maluæ, porri, betæ, apium, coliculi elixi, coriandrum, piper integrū, nuclei,

*hyſiciatus.

nuclei, oua quindecim ſuperinfundentur, liquamen piperatum, oua addentur tria, & denique conſuetur, præduretur, & in furno aſſetur. Deinde à dorſo ſcindetur, iureq́; iſtoc perfundetur, piper teratur, ruta, liquamen, paſſum, mel & oleum modicum, bulliant, ubi bullierint, amylum mittetur.

Ius porrò frigidum in porcellum ſic facies: In elixum teres piper, careum, anethum, origanū modicum, nucleos pineos, ſuffundes acetum, careotam, mel, ſinapi factum, ſuperſtillabis oleum, piper aſperges & inferes.

Porcellus Traganus.

Porcellum Traganum ſic facies: Exoſſabis porcellum, & aptabis ſicuti œnococtum, adq́; fumum ſuſpendes, adiectoq́; ſale in olla elixabis, atq; ita in lance efferes, cum ſalſamento iſtoc re•enti in porcello lactente, quod habet piperis unciam unam, uini heminam unam, olei optimi acetabulum unum, aceti acetabulum minus.

DE PRAEPARATIONIBVS ET condimentis Leporum. CAP. VIII.

Leporem aqua madidum modicè præcoquito, deinde componatur in patina ad coquendū cum oleo in furno. Et quum propemodum fuerit decoctus alio ex oleo, pertingito ſequenti conditura: Teres piper, ſatureiam, cepam, rutam, apij ſemen, liquamen, laſer, uinum, & modicum olei. Inter coquendum ipſa ſubinde uerſetur conditura.

Alia, ad eam impenſam.

Quum tolli propè debeat, teres piper, dactylum, laſer, uuam paſſam, carenum, liquamen, & oleum ſuffundes: & quum bullierit, piper aſperges, & inferes leporē

fartum. Nucleos præterea integros, amygdala, nuces ſiue glandes conciſas, pi peris grana ſolida, pulpa leporis ouis fractis obligetur de omento porcino in furno.

Aliter: Impenſam ſic iterum facies: Rutam, piperis multum, cepam, ſatureiam, dactylos, liquamen, carenum uel conditum, diutius combulliant, quoad ſpiſsitudo inducatur, & ſic perfundetur, ſed lepus in piperato liquamine et laſere maneat.

Ius candidum in Leporem.

Ius album in aſſum leporem ſic facies: Accipe piper Liguſticum, cuminum, apij ſemen, oui duri medium, trituram colliges, & rediges in globum, in cacabulo coques, liquamen, uinum, oleum, aceti modicum, & cepulam conciſam, poſtea globulum condimentorum addes, mittes q; & agitabis origano uel ſatureia, ſi opus uidebitur, amylo obligabis.

Condimentum ex uiſceribus Leporinis.

Sanguine Leporino, iecore item & pulmone leporis minutim conciſis, conijcies in cacabum liquamen, oleum, & cocturam, porrum et coriandrum minutatim concides, iecinora & pulmones in cacabum mittes: quum cocta fuerint, teres piper, cuminum, coriandrum, laſeris radicē, mentam, rutam, pulegium, ſuffundes acetum, adijcies iecinora leporum, & ſanguinem, teres mel, & hoc ſuo aceto tēperabis, exinanies in cacabum pulmones leporū minutatim conciſos, in eundem cacabum mittes, ſinito feruere: quum ferbuerit, amylo obligabis, piper aſperges & inferes.

Aliud condimentum Leporis.

Leporem ſuo iure curabis, exoſſabis, ornabis, mittes in cacabum, adijcies oleo liquamen, cocturam, faſciculū porri, corian

ri,coriandrum,anethum:dum coquitur,adijcies in mortarium piper Ligusticum,cuminum,coriandri semen, laseris radicem,cepam aridam,mentam,rutam,& apij semen, fricabis,suffundes liquamen,adijcies mel,ius suum defruto & aceto temperabis,facito ut ferueat:quum ferbuerit, amylo obligabis & exornabis,ius perfundes,asperges & inferes.

Leporem Passenianum sic condies : Leporem curabis, exossabis,extensum ornabis,suspendes ad furnum. Quum colorauerit,facies ut dimidia coctura coquatur, lauabis, asperges salem,massam œnogari tanges,adijcies in mortarium piper Ligusticum,fricabis,suffundes liquamen, uinum & olei modicum,facies ut ferueat : quum ferbuerit, amylo obligabis,leporem assum dorsotenus tanges, piper asperges & inferes.

Lepus hysitiatus & farsilis.

Leporem esitiatum eadem coctura condies,pulpam, nucleos infusos admiscebis,omento teges, uel charta lacinias colliges & *surculos. *surcura.

Leporem farsilem sic instrues : Leporem curabis,ornabis,quadratum impones,adijcies in mortarium piper Ligusticum,origanum,suffundes liquamen, addes iecinora gallinarum cocta,cerebella cocta,pulpam concisam, oua cruda tria liquamine temperabis,omento teges & charta. Surculas lento igni subassabis,conijcies in mortarium piper Ligusticum, fricabis,suffundes liquamen,uino & liquamine temperabis, facies ut ferueat : quum ferbuerit, amylo obligabis,& leporem subassatum perfundes, piper asperges & inferes.

Aliter : Leporem elixũ ornabis, adijcies in lance oleũ, acetum, passum,cepam concides, & rutam uiridem, &

thymum ſubcultratum, & ſic appones leporis condimenta. Teritur inſuper piper, ruta, cepula, iecur leporis, liquamen, carenum, paſſum, olei modicum, & amylum: quū bullit, leporem ſucco ſparſum præcondies perinde atq; hœdum Tarpeianum, antequám coquatur ornatus, ſumito piper, rutam, ſatureiam, cepam, thymi modicum, liquamine collues, poſtea in furno coques, & impenſam eiuſmodi circunſperges: Piperis ſemunciam, rutam, cepam, ſatureiā, dactylos quatuor, uuam paſſam, ius concoloratum ſuper batillum, uinum, oleum, liquamen, carenum frequēter tangitur, ut condituram ſuam omnem tollat, poſtea ex pipere ſicco in diſco ſumitur.

Aliter: Leporem conditum coques ex uino, liquamine, aqua, ſinape modico, anetho, porro ſuo cum capillo. Quū per ſe coxerit, condies piper, ſatureiam, cepe rotundum, dactylos, damaſcena duo, uinum, liquamen, carenum, & olei modicum, ſtringatur amylo, modicè bulliat, condiatur lepus, in patina perfundetur.

DE APPARATV ET CONdimentis Glirium. CAP. IX.

Glires condiuntur hyſitio porcino. Item pulpis ex omni genere gliris, trito cum pipere, nucleis, laſere, liquamine, farcies glires, & ſutos in tegula poſitos mittes in furnum, aut fartos in clibano coques.

C. APITII LIBRI VIII.
FINIS.

CAELII APITII DE CVLINARIAE REI disciplina Liber Nonus, qui Thalassa inscribitur.

DE LOCVSTARVM ET CAPPARIUM CONDITURIS. CAP. I.



N Locusta & Cappari piscibus conditaneis cepam Pallacanam concisam indurabis, teres piper Ligusticum, careum, cuminum, careotam, mel, acetum, uinum, liquamen, oleum *defrictum, *hic ius adijcito sinapi in elixuris. locustæ præparentur hoc modo: Aperiantur, ut assolet, cum testa sua, infundātur eis deinde piperatum & coriandratum, atque ita in craticula assentur. Quum exiccata fuerint, adijcies eis in crate magis magisq;, donec ritè assentur. *defrutum *hoc

Locusta uerò elixa cum cuminato, rectè inferes piper Ligusticum, petroselinum, mentam siccam, cumini plusculum, mel, acetum, liquamen: si uoles, folium & malobathrum addes.

Aliter: Esitia de cauda locustæ sic facies: Folium accipies, *uuam prius demes & elixabis, deinde pulpam concides, & cum liquamine, pipere, & ouis esitia formabis. *nociuuam

Aliter: In locustæ condimentum elixæ, piper, cuminum, ruta, mel, acetum, liquamen, & oleum assumitur.

Aliter: In locusta piper Ligusticum, cuminum, mentam, rutam, nucleos, mel, acetum, liquamen, & uinum rectè adhibemus.

QVIBVS CONDITVRIS TORpedines sapidæ reddantur. CAP. II.

IN Torpedine teritur piper, ruta, cepula arida, mel, liquamen, passum, uini modicum, olei boni aliquot guttas adijce: quum bullire cœperit, amylo obligabis.

Alia Torpedinis conditura.

In Torpedine elixa adhibeas piper Ligusticum, petroselinum, mentam, origanum, oui medium, mel, liquamen, passum, uinum, & oleum. Si uolues, addes sinapi & acetum. Si calidum uolueris, uuam passam adijcias.

QVOMODO LOLIGVNculæ pisces sapidiores reddantur. CAP. III.

AD Loliginis condituram in patinam teres piper, rutam, mellis modicum, liquamen, carenum, & olei guttas.

Alia Loliginis conditura.

In Loligine farsili piper Ligusticum, coriandrum, apij semen, oui uitellum, mel, acetum, liquamē, uinum, & oleum amylo obligabis.

QVIBVS CONDIMENTIS Sepiæ sapidiores euadant. CAP. IIII.

IN Sepia farsili condienda piper Ligusticum, apij semen, careum, mel, liquamen, uini condimenta coctiua calefacies, & sepiam inde apertam perfundes, atque ita farcies coctam cerebellis elixis eneruatis cum pipere tritis, quibus commisceas oua cruda quod satis est, piper integrum, esitia minuta & sicca, sues, & in bullientem ollam mittes, ita ut coire impensa poßint.

Alia

Alia sepias condiendi ratio & materiæ.

Sepias elixas aheno in frigidam misceas cum pipere, laser, liquamine, nucleis, & ouis, atque, ut uidebitur, condies.

Aliter: Sepias, piper Ligusticum, cuminum, coriandrum uiride, mentam aridam, oui uitellum, mel, liquamen, uinum, acetum & olei modicum, bullire sinito: & ubi bullierit, amylo obligabis.

QVIBVS AROMATIS POLYPI *condiantur.* CAP. V.

COndimentum in Polypum ex pipere Ligustico, liquamine, lasere, & zingibere facies & inferes.

QVOMODO OSTREAE *sapidiores efficiantur.* CAP. VI.

IN Ostreis conditaneis adhibe piper Ligusticum, oui uitellum, acetum, liquamen, oleum, & uinum: si uolueris, mel etiam addes.

IN OMNE GENVS CONCHYLIORVM *conditura.* CAP. VII.

IN omne genus Conchyliorum condimenta sumes piper Ligusticum, petroselinum, mentam siccam, cumini plusculum, mel & liquamen: si uoles, folium & malobathrum addes.

QVOMODO ECHINI SApidiores reddantur. CAP. VIII.

AD Echini condimentum accipies pultarium nouum, olei modicum, liquamē, uinum dulce, piper minutum, facies ut ferueat: quum ferbuerit, in singulos echinos mittes

tes, agitabis, ter bulliat: quum coxeris, piper asperges & inferes.

Aliud Echini condimentum.

Aliter ita conditur Echinus: Accipe piper, costi modicum, mentam siccam, mulsum, liquamen, spicam Indicam, & folium.

Aliter: Echinum solum mittes in aquam calidam, coques, leuabis, in patella compones, addes folium, piper, mel, liquamen, olei modicum, oua, & sic obligabis, & in thermospodio, hoc est, cinere feruente, coques, piper asperges & inferes.

Condimentum Echini salsi.

Echinum salsum cum liquamine optimo, careno & pipere temperabis & appones.

Aliter: Accipiatur Echinus, sal, liquamen optimum adijcies, & perinde atque recentes aptabis, ita ut à balneo sumi poßint.

QVOMODO MERVLAE SApidiores euadant. CAP. IX.

AD Merulas condiendas accipies liquamen optimum, porrum concisum, cuminum, passum, satureiam, uinum mustum, facies aquatum ius, in quo merulas coques.

QVIBVS'NAM REBVS SARdæ, Cordulæ & Mugiles sapidiores euadant. CAP. X.

*SArdam farsilem ad hunc modum oportet instruere: Sarda exoßatur et teritur, pulegio, piperis aliquot granis, menta, nucibus, melleq; impletur, *& consuitur, inuoluitur in charta, atque ita supra uaporem ignis in operculo componitur*

*consumitur

ponitur, conditur oleo, careno, & origano.

Aliter sic præparatur: Sarda exossatur, teritur pipere Ligustico, thymo, origano, ruta, careota, melle, & in uasculo ouis incisis ornatur. Impende uini modicum, acetum, defrutum, & oleum uiride. Ius in Sardam constituunt: Piper, origanum, menta, cepa, aceti modicum, & oleum.

Ius aliud in Sardam: Piper Ligusticum, mentam aridam coctam, mel, acetum: oleum perfundes, asperges ouis duris concisis.

Iusculum in Cordulam.

Ius in Cordulam assam condiendam habet piper Ligusticum, apij semen, mentam, rutam, careotam, mel, acetum, & uinum. Conuenit etiam in Sarda.

Ius sapidum pro Mugili.

Ius Mugilem salsum condiens constituunt piper Ligusticum, cuminum, cepa, menta, ruta calua, careota, mel, acetum, sinapi, & oleum.

Aliter: Ius sapidum pro Mugili salso, fit ex pipere, origano, eruca, menta, ruta calua, careota, melle, oleo, aceto, & sinapi.

IVRA ALIQVOT SAPIDA in Silurum, Pelamidem, Thynnum, & Mulum. CAP. XI.

IVs Silurum, Pelamidem, & Thynnum salsos sapidiores faciens, habet piper Ligusticum, cuminum, cepam, mentam, rutam caluam, careotam, mel, acetum, sinapi & oleum.

Ius pro Mulo Taricho condiendo.

Ius in Mulo Taricho conditaneo, piper, rutam, cepam, dacty

dactylum, ſinapi trito commiſcebis echino oleo, & ſic perfundes piſcem frictum, uel aſſatum ſalſum, ſine ſalſo.

Aliter: Sine ſalſo, iecur coques, teres, & mittes piper, aut liquamen, aut ſalem, addes oleum, iecur leporis, aut hœdi, aut pulli, & ſi uolueris, in formella piſcem formabis, oleum inſuper uiride adijcies.

Aliter uicem gerens ſalſi: Cuminum, piper, liquamen teres & paßi modicum uel careni, & nuces tritas plurimas admiſcebis, ſimul'que conteras, & ſalibus imbue, fundes oleum quod modicè inſtillabis & inferes.

Aliter, ſalſum in ſalſo: Cumini quantum quinque digitis potes tollere, piperis dimidiam eius quantitatem, & unam ſpicam allei purgatam teres, liquamen ſuperfundes, olei modicum ſuperinſtillabis. Hoc ægrum ſtomachum ualde reficit, & digeſtionem promouet.

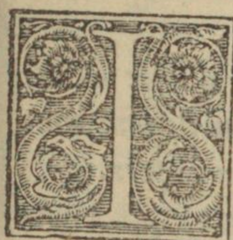
EMBRACTI BAIANI conditura. CAP. XII.

EMbractum Baianum, Oſtreas minutas, ſpondylos, urticas in cacabum mittes, nucleos toſtos conciſos, rutam, apium, piper, coriandrum, cuminum, paſſum, liquamen, carcotam, & oleum addes.

C. APITII LIBRI NONI FINIS.

CAELII APITII DE CVLINARIAE REI DIſciplina Liber Decimus, qui Halieus, ſiue Halieuticon inſcribitur.

RATIO CONDIENDI DIuerſorum generum piſces. CAP. I.



IVS Διαβότων pro piſce quolibet frixo: Piſcem quemlibet curabis, ſalies, & friges, teres piper, cuminum, coriandri ſemen, laſeris radicem, origanum, & rutam, fricabis, ſuffundes acetum, adijcies careotam, mel, defrutum, oleum, & liquamen: temperabis, refundes in cacabum, facies ut ferueat: quum ferbuerit, piſcem frictum perfundes, piper aſperges & inferes.

Ius aliud ſapidum pro Piſce quolibet elixo.

Ius aliud in piſce elixo habet piper Liguſticum, cuminum, cepulam, origanum, nucleos, careotam, mel, acetum, liquamen, ſinapi, olei modicum, ius * candidum, & uuam, ſi uelis, paſſam. *calidum

Ius aliud pro Piſce elixo.

Aliter in piſce frixo, teres piper Liguſticum, coriandrum uiride, ſatureiam, cepam, ouorum uitella cocta, paſſum, acetum, oleum, & liquamen.

Ius aliud pro piſce elixo ſic facies: Piſcem curabis diligenter, mittes in mortarium ſalem, conriandri ſemen conteres, bene uolues, conijcies in patinam, cooperies, gypſabis, coques in furno: quum fuerit coctus, tolles, aceto acerrimo aſperges & inferes.

Aliter in piſce elixo ius ſic facies: Piſcem ubi probè

curau

curaueris, conijcies ipſum in ſartaginem cum ſemine coriandri, aqua & anetho uiridi: ubi coctus fuerit, aſperges aceto & inferes.

Ius Alexandrinum in piſcem aſſum.

Ius Alexandrinum in piſce aſſo: Piper, cepam ſiccam, Liguſticum, cuminum, origanum, apij ſemen, pruna Damaſcena enucleata, mittes acetum, liquamen, defrutum, & oleum, & decoques.

Aliud ius Alexandrinum.

Alia ratione ius Alexandrinum in piſce aſſo ſic facies: Piper Liguſticum, coriandrum uiride, uuam paſſam enucleatam, uinum paſſum, liquamen, & oleum coques.

Aliud ius Alexandrinum in piſcem aſſum: Piper Liguſticum, coriandrum uiride, cepam, Damaſcena enucleata, paſſum, liquamen, oleum, & acetum decoques.

Ius ſapidum pro piſce Congro.

Congrum ſapidiorem facit ius ita paratum: Piper Liguſticum, cuminum frictum, origanum, cepam ſiccam, ouorum uitella cocta, uinum mulſum, acetum, liquamen, & defrutum coques.

Iuſculum pro Carnuta.

Ius in Carnutam ſic facies: Piper Liguſticum, origanum, cepam, uuam paßam enucleatam, uinum, mel, acetum, liquamen, & oleum coques.

Condimentum pro Mulo.

Ius in Mulos aſſos: Piper Liguſticum, rutam, mel, nucleos, acetum, uinum, liquamen, & olei modicum, calfacies & perfundes.

Ius aliud in Mulos aſſos habet rutam, mentam, coriandrum, fœniculum, omnia uiridia, piper Liguſticum, mel, liquamen, & olei modicum.

Condi

Condimentum pro Pelamide.

Ius in piscem pelamidem assum ex his facies: Piper Ligusticum, origanum, coriandrum uiride, cepam, uuã passam, acetum, liquamen, defrutum, & oleum coques. Hoc ius conuenit etiam in elixo: si uis, mel quoq; addes.

Condimentum in Percam.

Ius sapidum in Percam sic facies: Piper Ligusticum, cuminum frictum, cepam, pruna damascena enucleata, uinum, mulsum, acetum, oleum, & defrutum coques.

Condimentum in Rubellionem.

Ius in piscem Rubellionem: Piper Ligusticum, careũ, serpillum, apij semen, cepam siccam, uinum, passum, acetum, liquamen, & oleum amylo obligabis.

RATIO CONDIENDI murenas. CAP. II.

Conditur murena hoc iure: Piper Ligusticum, satureiam, crocomagma, cepam, pruna damascena enucleata, uinum, mulsum, acetum, liquamen, defrutum, & oleum coques.

Aliud condimentum pro Murena.

Iusculum in Murenam assam sic facies: Piper Ligusticum, pruna damascena, uinum, mulsum, acetum, liquamẽ, defrutum, & oleum coques.

Ius aliud pro Murena assa: Piper Ligusticum, nepitam montanam, coriandri semen, cepam, nucleos pineos, mel, acetum, liquamen, & oleum coques.

Ius aliter præparatum ad condiendam murenam elixam: Piper Ligusticum, careum, apij semen, coriandrum, mentam aridam, nucleos pineos, rutam, mel, acetum, uinum, liquamen, & olei modicum calfacies, & amylo obligabis.

Ius aliud ad condiendum Murenam elixam: Piper Ligusticum, careum, apij semen, coriãdrum, careotam, sinapi, mel, acetum, liquamen, oleum, & defrutũ præparabis.

Ius aliud pro pisce elixo: Piper Ligusticum, petroselinum, origanum, cepam aridam, mel, acetum, liquamen, uinum, & olei modicum bullies: ubi bullierint, amylo obligabis, & in lance inferes.

Ius aliud in murena elixa: Piper Ligusticum, acetum, apij semen, rhun Syriacum, careotam, mel, acetum, liquamen, oleum, sinapi, & defrutum, inferes.

RATIO CONDIENDI lacertos. CAP. III.

IVs Lacertos elixos sapidiores reddens accipit piper Ligusticum, cuminum, rutam uiridem, cepam, mel, acetum, liquamen, olei modicũ: quum bullierint, amylo obligabis ac inferes.

Condimentum pro Lacerto assato.

Ius in pisce asso sic facies: Piper Ligusticum, thymũ, coriandrum uiride, mel, acetum, liquamen, uinum, oleum & defrutum calfacies, & agitabis rutæ surculo, & amylo obligabis.

RATIO CONDIENDI thynnum & denticem. CAP. IIII.

THynnus piscis hoc iure sapidior euadit: Piper, cuminum, thymum, coriãdrum, cepam, uuam passam, acetum, mel, uinum & oleum calfacies, & amylo obligabis, ac mensis inferes.

Ius in Thynno elixo: Piper Ligusticum, thymũ, condimenta mortaria, cepam, careotam, mel, acetum, liquamẽ, oleum & sinapi, obligabis.

Condi

aqua & melle, altero'que die mel nouum indatur, ferueat bullitione unà cum malis Medicis, quæ imbuta in uase uitreato reponantur, & superinspergatur puluis ex his aromatis confectus. Ad unamquamq; malorum citriorum minam sumantur croci, cardamomi maioris & minoris uniuscuiusq; denarius unus & semis, gariophyllorum, cinnamomi cuiuslibet scrupuli duo & grana quinq;, moschi obolus unus, terantur in puluerem, qui spargatur utrinq; super citria, reponantur in * uasculum, sic, ut mel citria plurimum excedat. Hæc conditura, cor & uentriculum corroborat, & oris halitum commendat. *burinam

Condimentum cotoniorum.

Conditum ex malis cotonijs uirtutem retentiuam & stomachum roborat, fluctiones compescit, concoctionem iuuat, appetentiam excitat, & uomitum cohibet. Cuius confectura talis est: Accipiantur cotonea meliuscula, prægrandia, à corruptione immunia, mundentur interius ab acinis, foris à corticibus, decorticatione leui atq; subtili. Incidantur frustulatim sectionibus quatuor siue duabus, elixentur in aquæ partibus duabus, mellis parte una. Sunt qui eadem melle uinoq; decoquant, primo nempe die: secundo uerò, solo cum melle elixentur. Reponantur in uasculo uitreo seu uitreato, aromatizentur speciebus malis medicis iampridem consecratis, ita quidem ut suprà docuimus, ne cotonea emineant, sed mel affatim semper excedat. Quoniã nisi hoc pacto condiantur, inutilia sunt. Cauendum autem ad euitandam corruptionem, ne cotonia principio in aqua macerentur, uel, ut uulgò dicunt, infundantur.

Condimentum malorum.

Conditum ex malis confert ad uomitum compescendum. conficitur hoc modo: Mala subdulcia duabus aquæ partibus & mellis parte una primò decoquuntur. Deinde cum solo melle elixantur, & in pyxide reponuntur, mel despumatum superinijcitur, & species odoriferæ, perinde atque in conditura cotoneorum memoratum est, condiantur.

Condimentum prunorum Siculorum.

Conditura prunorum Siculorum hunc ad modum conficitur: Si pruna fuerint humida, unà cum suis nucleis cum melle & aqua elixentur, deinde abluantur sola, & condiantur haud aliter atq; prædiximus. Quòd si fuerint arida, per triduũ infundantur & madefiant in aqua, ac tum demum elixentur.

Condimentum bauciarum.

Conditura pastinacarum, quæ bauciæ dicuntur, sic facies: Accipe baucias ingentes, corticibusq; obiter & leui manu detractis, purgatas abiecto capitum grosso, & bis ad eum quem præmonstrauimus modum elixabis. Renes calfacit, incitat ad libidinem, & flatus discutit.

Condimentum Napinum.

Condiuntur napi hoc modo: Napi optimi in bina aut quaterna frustula singuli, pro amplitudine singulorum, secãtur (napunculi enim in pauciores portiunculas quam napi ampliores diducuntur) decorticantur, & à corticibus extrinsecus purgantur, aqua & sale per quatuor dies macerantur, & denuo trium dierum spatio in aqua calida, deinde in aqua mulsa elixantur, et mox abluuntur solùm, & reponuntur modo prædicto.

Condimen

Condimentum Nenupharinum, ſic enim uocant Nymphæam conditam.

Nymphææ (quæ à Medicis uulgò Arabico nomine Nenuphar appellatur) ligna recentia ſumuntur, atque aqua infunduntur, & duabus uicibus elixantur, & cum melle ſuperiniecto condiuntur.

Condimentum pirorum & pomorum.

Pirorum condimenta perinde atq; Cotoniorum conditura apparantur. Eliguntur autem ad ea pira odorata & aromatica, habent facultatē confortandi cor & uentriculum. Pari etiam modo condiuntur poma quælibet odorifera.

Condimentū Myrobalanorum, cepulorū.

Primum ne te lateat quòd conditum Myrobalanorum Cepulorum (quos Chebulos uocant) ex recentibus id genus unguentarijs glandibus inſtruitur. Et Indici primi ſunt meriti. Condiuntur item ratione adpunos alia: Myrobalani Cepuli præſtantiſsimi in ſabulo uliginoſo (aut aliâs loco arenoſo madente) hoc modo & ordine defodiuntur: prima ſtriga ſtrati modo myrobalani locantur, altera inſuper itidem ſtrati inſtar ſabulū, atq; ita deinceps alternis quoad quantum uis cepulorum cōdiuntur, & aqua humectantur, & utriſq; fit fouea, poſtea tolluntur myrobalani, atq; in aliud recens defodiuntur ſabulum humidum ne ſicceſcant, idq; per decem dierum ſpatium. Vbi igitur uideris myrobalanos iam intumeſcere multum, atq; madere, aqua pura ter quaterúe lauabis. Deinde ſumantur palmulæ (quos dactylos dicunt) & hordeum, decoquanturq; multa cum aqua, in quā decoctam probè, myrobalanos conijce, & lento igne paulatim elixato. Quos deinde lauabis, & melle ſynce-

ro decoques. Species conditurae citriorum adijciantur, stringantur, terantur in linteolo, in ollula suspensa agitentur, & aromata exprimantur. Vbi decocti fuerint, uase uitreo recondes, reponesq́; per diem unum seu alterum dum aromata imbibantur. Posthaec in pyxidem repone, mel optimum despumatum superfunde, adde moschi, croci, & ambrae paululum, pro quantitate myrobalanorum, & re nata. pyxidem obligabis, & quo diutius conseruãtur, eo praestantiores euadunt.

Condimentum iringi aut radicis Secacul.

Secacul instar zingiberis radix est quae asportatur ex India, quae cõditur dum adhuc est recẽs in patria, & est preciosißimum & saluberrimum. Apud nos hunc in modum conditur: Maceratur radix primò usq; ad mollificationem corticis suae exterioris, & repurgatur cultello, & denuo infunditur aqua frigida septem diebus, mutatur singulis diebus tantisper dum intus forisq; humectetur. Deinde in aquae partibus duabus & mellis una decoquatur. Posthaec ferbeat cum melle solo bullitione una. Postremo reponatur in pyxidem, melle extenuato & prae uditate subtiliato radices eximantur, atque melli alij despumato inijciantur cum speciebus praefatis.

Condimentum zingiberis.

Zingiber quoq; in India recens conditur perinde atq; secacul. Nostrates cum melle & speciebus conditum inde faciunt cum melle, in quo per mensem citra salem macerantur radices. Sunt qui id in harena myrobalanorum modo sepeliunt, postea decoquunt, & perinde atque myrobalanos conficiuut.

Condimentum empeliticorum.

Eligantur Empelitici exquisitißimè boni integri, macerentur

cerentur diebus ſeptem in aqua frigida abſq; ſale, donec intumeſcant, & grandiores reddantur, & humeſcant: deinde bis, ueluti prædictum eſt, decoquantur, aromata aſpergantur, ſtringantur, & conſeruentur.

Conditura nucum.

Sumantur nuces humidæ priuſquam indurentur cortices earum, elixentur cum melle & aqua, deinde abluantur. Sunt qui corticem externum humidum cultro auferunt, & nucem duobus aut tribus locis perforant, & cum melle decoquunt. Poſtremo condiuntur cum ſpeciebus aromaticis.

Condimentum auellanæ.

Condiuntur auellanæ hoc modo: Auellanæ magnæ dulces & recentes cum corticibus ſuis elixentur non perforatæ, & condiantur cum ſpeciebus odoratis.

Fiunt inſuper conditura ex humidis lignis Balſami, Alijsq; arborum lignis & fructibus innumeris. Item, ex radicibus palmæ prædicta cōdiendi ratione cum aromatibus præfatis. Item, ex alijs aliquot fructibus, tum humidis, tum aridis.

CONDIMENTORVM
DAMASCENI
FINIS.

DE FACVLTATIBVS ALIMENTORVM, EX PAVLO AEgineta, Albano Torino interprete.

De oleribus esculentis.



LACTVCA liquidò cum refrigerandi, tum humectandi facultatem obtinet, quo nomine etiam somnum conciliat. Hæc ut inter olerum omne genus præcipuè nutrit, ita egregij etiam succi sanguinem producit.

Intubum, ἴντυβον.

Intubus eandem quidem cum refrigerandi, tum humectandi facultatem, ueruntamen lactuca inefficaciorē, possidet.

Malua, μαλάχη.

Malua frigorificæ quidē uirtutis est, sed obscuræ: efficaciorem uerò habet humectandi potentiā, unde & propter genuinum lentorē aluo facilè secedit atq; subducit.

Beta, τεῦτλον.

Beta abstergendi facultate aluum irritat: proinde si largius estur, uentriculi os, qui στόμαχος Græcis appellatur, lancinat: * iecoris & lienis obstructiones aperit.

* Iecur & lienē obturat

Brassica, κράμβη.

Braßica recocta si datur, aluum comprimit: semel uerò, ac ne tum quidem impensius elixata, cum oleo & garo sale'ue comesta, uentrem lubricat: perinde atque cremor ipsius lentis cremorem purgandi facultate præcellit. Cæte

lit. Cæterum braßica marina hac multo euidentius aluum præmollit: nam salsilaginem quandam, subamarulentumq́; saporem præfert.

Halimon, ἅλιμον.

Halimon item, quod Romani Areonem dicere uidentur, quoniam salsuginosum est, uentrem subducendi potestate uiget. Cæterum braßica stomacho accommodatior & utilior, eo quòd mediocris astrictoriæ uirtutis particeps. Lac porrò semenq́; prolificum auget.

Blitum & Atriplex.

Blitum atq; atriplex humidiora quidem sunt, aluumq́; molliunt, sed pauxillum alimenti præstant. Aculeata uerò omnia, cuiusmodi carduus fusus agrestis, & huius claßis alia, stomacho summopere ōcueniunt, dempta cinara, praui nanq; succi esca est, & durior. Quare præstantißimum fuerit elixam hanc oleo, garoq́;, unà cum coriandro esui accommodare.

Apium, olusatrum, sion, smyrnium.

Apium satiuum, olusatrum, sium, smyrnium, omnia quidem proritandi & impellendi lotij potestatem obtinent. Cæterum posterius hoc odore & acrimonia præstantius est, & urinam pariter ac menses commouet. Sed apia suauiora sunt, ideoq́; stomacho magis idonea.

Eruca, εὔζωμον.

Eruca magnam excalfaciendi uim obtinet, & genituram efficit, & ob id in Venerem stimulos addit, capitisq́; eum dolorem, quam Cephalæam nominant, inducit.

Nasturtium, ocimon, sinapi.

Nasturtium, ocimum, sinapi, olera calidæ admodum potentiæ, acorem præferunt (in primis uerò nasturtium) concoctioni resistunt, stomacho sunt noxia, & prauos

succos

ſuccos pariunt.

Vrtica, ἀκαλύφη.

Vrtica maximè tenuium eſt partium, uentrem modicè ſubducit, & parcius alit.

Gingidium.

Biſacutum (ſic enim Romani γιγγίδιον appellant) olus eſt ſcandici non abſimile, pluſculum aſtrictoriæ qualitatis, amaritudinisq́; retinens, aptius eſt ſtomacho: ita quidem, ut cibum faſtidientibus appetentiam reuocet, cum aceto ſumptum, ſed exiguum corpori alimentum præbet. Quæ uerò ſylueſtria olera prædicantur, peſtilentiſsimum omnino ſuccum generant.

Capparis.

Capparis quoq; cibi appetitum excitat, meatuum iocinoris, & lienis oppilationes recludit, pituitam educit. Vſus eius in primordio cœnæ commendatur ex oxymelite, uel oxelæo.

De aſparagis.

Blitum, lactuca, atriplex, malua, betaq́;, ſtirpem quidem humidam habent, aſparagum uerò ſiccum. Raporum contrà, ſinapis, radiculæ, naſturtij, pyrethri, braßicæ, & omnium deniq; aliorum calorificam uirtutem habentium, planta quidem arida, cyma uerò humida eſt. Cæterum à ſpinoſis fruticoſisq́; plantis, hortenſis, & quæ in harundinetis uliginoſis'ue locis naſcuntur cymæ, quæq́; à bryonia decerpuntur, ſtomacho quidem accommodatæ ſunt, & lotium cient, parum tamen nutriunt: & ſi probè concoquantur, olerum aſparagis in nutriendo efficaciores ſunt. Pari etiam modo & de chamædaphnes aſparago iudicandum eſt.

De ijs quæ edendo ſunt radicibus.

Napus

Napus atq; rapa denuo elixæ, nõ minus alimenti quàm reliquæ stirpes ac olera præbent. Cum uerò aßiduè edun=tur, crassum succum generant.

Bulbi qui edendo sunt.

Bulbi, astringentis, abstergentisq; naturæ sunt, appe=tentiam cibi proritant, stomachum roborant, uiscidos tho racis humores euacuant. Si bis decoquantur, uberius quidem nutriunt, sed nihil educunt, eo enim pacto ipso=rum propulsatur amaror: semen præterea prolificũ pro=ducunt, libidinem accendunt: si crebrius sumantur, flatus conciliant, torminaq;. Atqui ex garo, oleoq;, aceto come=sti, dulcißimi, flatu carentes, optimi alimenti, facilisq; de=coctionis sunt.

Pastinaca, daucus, caron.

Pastinacæ, dauci, * cari radices minus alimenti, quàm *Siseris rapæ præstant: adurentes uerò sunt, & euidenter odora=tæ, lotiumq; impellunt. Si abutare, prauos succos gene=rant: concoctioni rebelles, communi radicum ratione, exi=stunt. Sunt qui syluestrem pastinacam daucũ nuncupent, quòd multo uehementiore ui lotium promouet.

Radicula.

Radicula attenuandi adurendiq; potestatem habet, edenda in prima mensa est ex aceto * seu garo, uentris lu= *& bricandi gratia: in secundis uerò mensis detestetur.

Cæpa, allium, porrum.

Cæpa, allium, porrum, quoniam acrimoniam præ=ferunt, corpus calfaciunt, extenuant & dißipant crassos qui in ipso continentur humores. Bis quidem elixa exi=guum, cruda uerò nihil alimenti sufficiunt. Allium quip=pe obstructiones discutit, dißipandiq; potentia regnat. Efficaciores porris arefaciendi uires habent ampelo=

prassa

prassa, ueluti syluestria. In summa, olera simul uniuersa, coctionem non experta, si edantur, deterioris succi sunt quàm elixa, multoq; magis superflua humiditate participant. Quæ uerò muria uel oxyhalme, condita reseruantur, stomacho magis conueniunt, & cibi cupiditatem excitant, crudos humores disijciunt, ægrè conficiuntur. Et abutentibus uitiosos humores procreant.

De tuberibus, ac fungis.

TVber nullum manifestæ qualitatis ex se ipso liquorem, frigidiorem uerò & craßiorem exhibet. Fungi autem gelidi, pituitosi, & uitiati humoris sunt. Omnium innocentiores habentur boleti, qualitatis notatu dignæ expertes, probè elixi. Qui uerò ammanitæ uocantur, secundum post boletos bonitatis locum obtinent. Cæteri omnino uitandi sunt, pars quippe bene magna ex ipsis letalis est: quinetiam ipsi quoque boleti, nisi exquisitißimè elixi edantur, præsens discrimen sæpiuscule inferunt.

De frumentaceis.

*allutus EX eis quæ frumentacea dicuntur, chondrus egregiè nutrit, & glutinosos parit humores: sed * puls ex eo confecta pestilens est, eo quòd quamprimum crassescens incocta permanet. Præfertur potius cremor ipsius ex integro chondro exactius ptisanæ instar decocto expressus. Alica in cæteris quidem chondro similis est, sed aluum intensius moratur.

Triticum.

Triticum quidem elixum comestum, ægerrimè conficitur, flatus generat: ubi autem concoctum fuerit, alimentum præstat ualidißimum. In panem uerò redactum, inflandi facultatem & concoctionis difficultatem exuit, eo quòd fermenti salisq; particeps sit.

De pa

De panibus.

Siligineus uerò panis omnium firmißimus est, post hũc similagineus, deinde cui secerniculo nihil ademptum est, quem συγκόμιστον Græci uocant. Sordidus, hoc est, furfuraceus ac cibarius panis, alimoniæ quidem minus præbet, sed promptius per aluum deijcitur. Amylus, minimi alimenti, non aliter atq; panis elotus est.

Hordea, polenta, maza.

Hordea frigorificæ & absterforiæ sunt potentiæ: elixa instar ptisanæ, humectant: fricta ad modum polentæ, arefaciunt. Polenta in æstate ante balneum cum aqua pota, siti subuenit. Hordeaceus panis fragilior, & minus nutriendo est. Maza ægrius conficitur, & amplius quàm hordeaceus panis inflat. si cum melle fuerit subacta, per aluum facilè descendit.

Auena.

Auena calorificæ, & minoris in nutriendo potestatis est.

Milium ac panicum refrigerandi, siccandiq;, & exiguas in nutriendo uires poßident, aluum morantur. præcellit autem per omnia milium panico.

Oryza.

Oryza concoctioni rebellis, & exigui nutrimenti est, & aluum compescit. Coquitur autem ptisana hoc modo. Vna eius pars in quindecim aquæ partibus pauxillo olei adiecto, elixatur: & quum ebullierint, aceto. ubi iam exquisitè decocta fuerit, superinijciendus quoque tenuis sal est. In aliquibus porri aliquid atq; anethi miscendum est. Cæterum auena chondrusq; perinde atque ptisana coquuntur.

De legumentis.

INter legumina lens uitiosi liquoris est, melancholicumq; humorem gignit, aluum compescit, potissimum bis cocta. Ius uerò ipsius cum oleo & garo sumptum, uentrem soluit. Admisceri autem lenti, quoniam inflat, uel satureia, uel *pulegium debet.

Galenus habet origanum.

Fabæ, pisa, cicera, lupini, fœnogræcum.

Fabæ lenes sunt, & uentris flatus pariunt, abstergendiq; potestatem retinent. Aegyptia uerò faba, nostra humidior censetur, & plus retrimenti relinquit in corpore. Pisum laxum quidem ac molle, sed non adeò flatuosum. Cicera inflationes pariunt, abstergũt, semen prolificum gignunt, libidinem excitant, lapides cõminuunt, fricta inflandi uim deponunt, sed uix in stomacho conficiuntur. Lupini quoq; concoctioni resistunt, & ægrè transmittuntur, crudumq; succum cumulant.

Fœnogræcum calfaciendi, uentremq; subducendi facultatem habet, si ante dapes cæteras sumptum fuerit.

Ochri, phaseli.

Eruiliæ & phaseli macerati, quoad radices promicãt, si ante cibum ex garo eduntur, aluum soluunt, & maiores alendi uires quàm fœnogræcum obtinent.

Phaseli, qui & dolichi dicuntur, integri cum lobis, uiridesq; sumpti, ingentem retrimentorum uim pariunt.

De fructibus quæ inter Aestatem & Autumnum maturescunt.

CVcurbita refrigerandi & humectandi uim obtinet, uentremq; subducit, sed alimentum præstat perexiguum. Pepon grauis omnino succi, gelidus, udus, ac uomitorius est: non concoctus, affectum cholericum inducit. Semen eius ciendæ urinæ, & frangendis renum calculis natum

natum, atque in totum abstergit abunde. Melopepon minore efficacia omnia hæc poßidet.

Cucumis, σίκυος.

Cucumis minore frigiditate et humiditate pepone prædita est, sed maiore ad promouendum lotium potestate, difficilis concoctu: etsi concoquatur, uitiosum tamen corpori succum præbet. Vno uerbo: Omnes fructus quos profert Autumnus, frigorificæ & humentis naturæ, imbecillis alimenti, prauiq; succi sunt.

De ijs quæ ex arboribus decerpuntur fructibus.

FIcus & uuæ primas inter fructus Autumnales meruerunt, quando ipsorum succus culpa tantum non omni uacat, & alimenti ualentioris sunt. Cæterum ficus honore & bonitate succi uuas præcellunt, & liberalius nutriunt: alui præterea, urinæ'que ciendæ, & renes purgandi prouinciam subeunt, cumprimis exactam consecutæ maturitatem. Pari etiam modo caricæ, etsi flatus interim sanguinem'que uitiatum pariant, ideo'que pedunculos aßiduus earundem usus conciliat. Vuæ retentæ in uentriculo non conficiuntur, & crudum succum faciunt: deiectæ uerò moderatiores redduntur. In uuis paßis maior calfaciendi uis est, conueniunt etiam magis quàm uuæ stomacho, neque tam exigui alimenti sunt, sed imbecillius aluum eijciunt.

Mora.

Mora, quæ & sycamina dicuntur, uehementem quidem humectandi, mediocrem uerò refrigerandi facultatem obtinent, à primordio cœnæ & ante alios cibos deuorata, aluum subducunt: neque admodum stomacho aliena, sed nutrimenti ferè nullius.

Cerasa.

Ex cerasijs dulcia magis secedunt, stomacho autem officiunt. Quæcunque uerò acerbitati participant, ut stomacho plus conferunt, ita cunire minus faciunt. Atque hæc ratio non tam uuis ac moris, quàm alijs compluribus congruit. In summa: Si abstergendi ui prædita, in prima mensa eduntur uel bibuntur, aluum comprimunt. Quicunque aluum ob imbecillitatem astrictam nacti sunt, hos quod eam lubricet, uerbi gratia, olera, siue pisces, siue eiusdem farinæ cætera, præmittere: deinde quod conspissandi facultatem habeat, sumere oportet, quæ dum aluo robur adferunt, deorsum impellunt, atque ad deiectionem retrimenta excitant.

Nux Pini, & Persica.

Nux pini, quæ & strobilus appellatur, probum crassumq; succum continet, edendo quidem, sed difficilis decoctionis est. Persica praui acidiq; succi sunt, & corrumpuntur ocyßimè: proinde in prima mensa sumenda, quò deijciantur promptius, neque diutius cunctando uitientur in uentriculo.

Præcocia, Doracia, & Armenia.

* rhodacina Præcocia porrò, & * doracia, & Armenia, potiora sunt Persicis, quoniam neque acescunt, neque pariformiter corruptionem sentiunt, & gustu delectant amplius.

Poma.

Ex malis, dulcia quidem maioribus reliquis in calfaciendo uiribus pollent, & quamprimum transmittuntur, maximè dum uel aßantur, uel elixantur. Acida sibi cum refrigerandi, tum humores in uentriculo dissecandi, præstantiorem facultatem uindicant. Austera stomachum roborant, aluum supprimunt, præ cæteris tamen

magis

magis cotonea. Pirorum pari etiam modo grandiora atque matura, eandem quidem facultatem seruant, sed uberius nutrimentum sumentibus suggerunt. Mala Punica frigorificæ uirtutis sunt, & paululum alimenti præbent.

Mespila, & Sorba.

Mespila & sorba uehementiores in astringendo uires retinent, idcirco lubricæ aluo accommodata sunt.

Palmæ.

Palmulæ stomacho utiles sunt, nisi præpingues extiterint: uentrem cohibere, crassos glutinososq; humores gignere, & cum capitis dolorem, quem κεφαλαλγίαν dicunt, inducere solent.

Oliuæ.

Oliuarum druppæ stomacho officiunt, & crassum succum pariunt. Muria conditæ, quas Græci κολυμβάδας appellant, ante alia edulia comestæ, appetentiam cibi reuocant, aluum difficilem leniunt, idq; magis cum uel aceto, uel oxymelite præparentur.

Nuces.

Ex nucibus iuglans auellanis minorem in nutriendo potestatem habet, stomacho'que utilior est. Virides nuces humidiores sunt, uentrem'que subducunt. Aridæ in aqua maceratæ, & ab interiore putamine purgatæ, recentioribus potentia nihil cedunt. Amygdalæ dissecandi extenuandi'que uirtute præditæ sunt: quocirca tum uiscera, tum thoracem, sed efficacius amaræ, purgant. Asimilem sanè potestatem habent & pistacia, sed hepatis constipationes maiore efficacia laxant.

Damascena.

Damascena, si in prima mensa edantur cum cruda, tum

in mulſo elixa, uentrem molliunt. Syriaca concoctu difficilia ſunt, ſtomacho hoſtilia, & exigui nutrimenti. Siliquæ ægerrimè concoquuntur, aluum cohibent, & uitioſum ſuccum poßident. Sycomora abundantem refrigerandi & humectandi poteſtatem habent.

Citreum malum.

Medici mali extima pars acredinem ſapit, & concoctioni renititur: quæ uerò carnis imaginem repræſentat, etſi edendo ſit, tamen æquè concoctioni reſiſtit. Medulla uerò, ſiue acida, ſiue aquea fuerit, abundè infrigidat.

Glandes.

Glandes non inefficaciores frumentaceis in alendo uires habent, ſed ad coquendum contumaces, & craßioris ſucci ſunt, lenteq́; tranſeunt. Caſtaneæ per omnia glandibus præſtantiores exiſtunt.

De animalibus, primitusq́; de uolucribus.

AVes imbecillius quidem quadrupedibus alunt, potiſſimè ſuibus: ſed cõcoctrici facultati promptius obtemperant, præcipuè perdix, attagena, columbarum pulli, gallinæ, & phaſianus. Sed turdi, merulæ, paſſerculi, & quæ in turribus degunt, pyrgitæ appellatæ, ſolidiorem alimoniam præſtant: & his etiam magis turtur, palumbus, & anas. Sed multo concocturæ contumacius renituntur pauonum carnes, utpote fibroſiores. Porrò anſerina & ſtruthocamelina caro excrementoſa magis eſt, & prædictis omnibus in ſtomacho difficilius conficitur, exceptis alis, quæ ſucci bonitate reliquis auibus minimè cedunt. Gruum caro referta fibris & durior eſt. In ſumma, iuniores auiculæ ueteribus ſemper humidiores ſunt, minus concoctioni reſiſtunt, plus alimenti præbent, & per aluum procliuius deſcendunt. Quin & elixæ ab aßis & in ſartagine fri-

ctis

ctis pari interstitio dißident. Quæ denique in arentibus atque montanis regionibus degunt, ijs quæ in uliginosis aluntur, concoctioni minus obluctantur, & nihil ferè superfluitatum relinquunt.

De ouis.

GAllinarum & phasianorum oua, principem bonitatis locum occupant, sed anserum & struthocamelorum infimum. Longè autem recentia ueteribus palmam præripiunt: & ut trementia nutriendo magis sunt, ita & sorbilia facilius descendunt, & gutturis asperitates leniunt. Reliqua ad unum omnia concoctioni obstinatè repugnant, & lentius permeant, craßiq́; omnino succi sunt, demptis ijs quæ præfocata dicuntur, quæ cruda in garo, uino, & oleo irrigata, in uase duplici, ad moderatam consistentiam densantur: nam hæc coctu facilia, succiq́; inculpati hoc modo redduntur. Fricta autem in sartagine omnium sunt nocentißima.

De quadrupedibus animalibus.

PEdestrium animalium, suillæ carnes omnium aliorum esculentorum efficacißimas in nutriendo uires obtinent, eo quòd cùm gustu, tum odoratu peculiarem quandam germanitatem humanæ carnis æmulantur, ueluti à quibusdam qui per imprudentiam humanam carnem degustauere animaduersum est. Quicquid uerò nutrimenti ex ipsis contrahitur, glutinosum est, & ægerrimè dißipatur.

Ouilla plurimam retrimentorum congeriem, perditosq́; succos cumulat. Caprinis carnibus acredo quædam succusq́; minimè bonus inest. Hircina deprauatißima est, siue succum eius malignum, siue concoctionis difficultatem respicias. Bubula atram bilem efficit. Leporina craßum

quidem ſuccum habet, uerùm in hoc à bouina & ouilla uincitur. Ceruina duri & coctu difficilis alimenti eſt. In uniuerſum uerò, recentiora omnia ueteribus humidiora, molliora, & coctu faciliora ſunt. Pari modo & caſtrata iјs qui teſticulos etiamdum habent, & bene habita ſtrigoſis.

De animalium partibus.

EXtimæ animalium partes ut ſunt neruis refertæ, ita pinguedine carneq; uacant: quapropter & uiſcidæ ſunt, & exigui nutrimenti, & alui ciendæ efficaces: demptis auium (quòd impendio ſiccæ ſint) partibus. Roſtra & aures cartilaginoſa, concoctuq; difficilia ſunt. Lingua laxa, exanguis, & alimenti exigui eſt. Glandulæ ſuaues ſunt atque flaccidæ. Suauiores uerò mammillarum ſunt, præſertim porcinæ, dum uidelicet lacte infarciuntur, neque imbecillius quàm carnes alimentum præſtant.

Renes & teſtes.

Renes atque teſtes uiroſi ſunt, ægerrimeq; in uentriculo conficiuntur. Sed gallinaceorum altilium teſticuli, ſuaues ſunt, & inculpatum corpori alimentum præſtant.

Taurorum econtrario, hircorumq; & arietum teſtes, uix tandem concoquuntur, & improbum ſuccum faciunt.

Cerebrum.

Cerebrum pituitoſum, craßi prauiq; ſucci, lenti tranſitus, concoctioni renitens, ſtomacho infeſtum, et nauſeoſum deniq; eſt: coctum uerò exactius, ſatis idoneum alimentum præbet. Medulla, pinguis & ſuauior eſt cerebro, in cæteris autem nullo ab eo diſcrimine dißidet. Sebum & adeps parum alunt, & uentriculo obſunt.

Cor & hepar.

Cor & hepar craſſum habent ſuccum, ægrè coquuntur

tur, lentè transmittuntur, sed suillum iecur bonitate reliquis præstat. Lien praui succi est, & atram bilem generat. Pulmo utrisque cum laxior, tum coctu facilior, pituitam auget, & minimum alimenti præbet. Ventriculus, locelli, & intestina, dura sunt, & concoctioni obluctantur, pituitamq́; pariunt. Vno uerbo: Feræ sicciores semper sunt alimoniæ, quàm cicures, neque tantum retrimenti relinquunt.

Sanguis.

Sanguis uniuersus coctu difficilis est, maximè uerò crassus, atque atrebilarius, cuiusmodi iudicatur bubulus. Leporis autem sanguem utpote suauissimum primi meriti est, hoc multi unà cum iocinore coquere solent, nonnulli uerò simul cum reliquis quoque uisceribus. Estur & à quibusdam iuuenis porcelli sanguis. Caprillum postremo sanguinem quibusdam esculentum fuisse, ab Homero proditum est memoriæ.

De lacte.

LAc coctum corpus quidem alit, sed gingiuas & dentes afficit: proinde simulatque ingestum fuerit, primùm quidem mulsa, deinde uino acerbo os abluendum est. Præterea capitis dolorem infert, præcordiorum & uentriculi, quæ ex flatibus oritur, distentionem conciliat, renum calculos procreat. Dilutum imbecillius quidem alimentum præbet, sed intentius uentrem soluit: crassius contrà efficaciores nutriendi uires habet, ægrius uerò per inferiora descendit. Caprinum mediocris essentiæ lac est. Ouillum ediuerso crassioris, statim'que post partum tenuius, progressu temporis crassius deteriusq́; euadit.

De lacti potatione.

QVicunque lac poculenti loco haurire uoluerit, à reliquis esculentis abstineat, donec in uentriculo conficiatur, & per inferna deijciatur. Satius autem est ipsum recens mulctum circa auroram ingurgitare: & insuper non à cibis modò, uerùm ab exercitationibus uehementibus abstinere, eo quòd in laborantibus necessariò acescit. Profuerit autem, uigilijs interposita tranquillitas. Ad istum enimuero modum patranti, primum quidem per aluum decedit, deinde post deiectionem aliud repetendum est: quin si illud quoque deijciatur, aliud: in primis enim non sine utilitate purgat, haud ita sanè multum reliquarum corporis partium molis, sed ea modò quæ in uentre deprehendit. Post hæc uenas illico subit, & alimentum præbens præstantissimum, non amplius deijcitur. In biliosis præterea fluxionibus, ubi'que uentriculum eliquari metus est, lac coctum propinabimus. Coquendum autem principio quidem pedetentim, sensim'que, ita ut partim exhalet, partim concoquatur: mox incunctanter etiam atque etiam coquito. Prospiciendum uerò ne uel ustionem sentiat, uel in caseum coalescat. Optimè id fiet, si clementer lac ipsum coxerimus, & agitando id quod abscesserit circumquaque detraxerimus. ferula itaque polita ac tereti agitandum est: & si quippiam in labijs ollæ comburitur ac feruet, id spongia purgandum, inde nanque non raro reliquum lactis corrumpitur. Quapropter lac quemadmodum docuimus coquito, quoad crassius, & crudo lacte suauius reddatur. Calculis porrò marinis igne candentibus lacti immissis, quicquid in eo est tenue ac serosum, ebibitur, insumiturq;. Idq; uentris fluoribus, potissimè uerò biliosis conducit.

De lacte fissili.

SI lac citra fumum frequentem ad ignem impensius decoquatur, serosum eius à caseaceo discernitur. Mox exacte per colum panniculum'ue coletur. Confunditur autem sero mellis, uel aceti mulsi, uel salis modicum, & alui subducendæ gratia exhibetur: adultis quidem usq; ad duorum sextariorum mensuram: minoribus uerò natu, non minus sextario. Quòd si calculi marini igniti, aut candentis ferri immißione incrassatum fuerit lac, dysenteriæ & alui profluuio probè medetur.

De caseo.

CAseus omnis acrimoniam habet atq; sitificus est, concoctioni renititur, prauũ humorem, & calculũ creat. minus autẽ officit non uetustus, laxus, minimè durus, suauis, & modici salis compos. Qui aliter habet, perniciosissimus est.

De piscibus.

OMnes pisces frigidioris humidioris'que temperamenti esse perspicuum est: uerùm saxatiles appellati, reliquis salubriores habentur, quia concoctioni minus resistunt, & probum succum relinquunt: nec affatim humectant, nisi solidiore carne constent. Non autem saxatilium, maritimi, plurimum discrepant ab ijs qui in limo degunt, aut ubi flumina irruunt. Sed omnium insaluberrimi stagnatiles atque palustres sunt. Speciatim uerò Capito, si intra pelagus uersatus sit, mediocris suauitatis est, & coctu minus difficilis, succi'que minimè mali, sanguinem uerò tenuiorem atque imbecilliorem gignit. Eiusdem farinæ lupus est. Mulus quoque in pelago degens, durior, & fragilior, aut siccior cæteris piscibus est, nullus cocturæ renitens, esui aptus, persuauis, pinguedine carens.

De corio teſtaceo præditis.

IN *uniuerſum, piſces quicunque pro tegmine (unde & ὀστρακόδερμα à Græcis dicuntur) teſtam habent, ſalſum omnino crudumq́; ſuccum generant. E quorum numero, oſtrea molliſsima carne conſtant, & promptius per aluum decedunt. Chamæ præterea, & purpuræ, ungues, ſpondyli, buccinæ, cochleæ, & quæcunque id genus alia dura & cruſtata uocantur, utpote grammari, paguri, cancri, locuſtæ, ſquillæ, menſis idonei ſunt, ſed con coctioni reſiſtunt, aluumq́; cohibent, ſi ſubinde in aqua dulci elixentur. Cremor omnium quæ teſtis integũtur uen trem promouet, quamobrem terreſtris quoq; cochleæ: ſed cùm dura carne, coctuq́; difficili ſint, menſis quidem conueniunt, praui tamen humoris efficaces. Sunt qui ius cum oleo garoq́; condiunt, & ſic alui deiectionem moliuntur.*

Echini modicè frigorifici, exiguiq́; alimenti ſunt, & lotium proritant.

De mollibus.

M*Olles piſces, puta polypi, ſepiæ, lolligines, duri atq; concoctu difficiles ſunt, præ cæteris uerò polypi: ſucci uerò modicæ ſalſedinis ſunt prædití, ſed concoctionem experti, nutrimentum neutiquam exiguum corpori præſtant.*

De piſcibus ſine ſquamis.

P*Lanorum piſcium, quos cartilagineos dicunt, torpedinibus, paſtinacis, mollis perſuauisq́; caro eſt, quamprimum ſubiens, coctu facilis, menſisq́; idonea, & alimen toſa. Raiæ, leuiraiæ, ſquatinæ, atque huiuſmodi alia, duriora ſunt, coctioniq́; renitũtur, & uberius alunt. In ſumma: Duræ carnis animalia ægrius concoquuntur, & ualentius nutriunt. Si uerò concoctione uincantur, plenius ſo lidusq́;*

lidiusq; alimentum suggerunt.

De grandibus, cetaceis'ue.

INgentes, uerbi gratia, balenæ, phocæ, libellæ, delphines, thunniq; immanes, duram, coctuq; difficile, & crassi humoris carnem habent. Cùm uerò sale condiuntur, ad mediocritatem reducuntur. Ex cæteris uerò piscibus, humidiores, excrementitij magis, & ad* succidiam appositi magis sunt. Porrò salsamentorum diuersitates, pisciũ è quibus conficiuntur, differentias imitantur.

*perturbandum uẽtrem idoniores.

De uirtutibus uini.

VAletudinis secundæ studiosum uini potestas fugere non debet. In totum igitur: Omne uinum alit, sed rubrũ ac crassum magis, atqui id deterioris succi est. Suaue uerò, nutrimenti quidem alicuius est, stomacho uerò minus conuenit. Acerbum stomacho quidem amicum, sed lenti meatus, neque tantum nutrimenti præbet. Atq; adhuc etiã multo minus candidum. Primum omnium bonitatis honorem obtinet, quod colore uermiculum est. Peruetustũ multo plus caloris ariditatis'que insitum habet quàm recens. Summatim quidem uini potentia hæc est. In uniuersum uerò, uinum corporis nostri calorem suscitat: unde & cruditas corrigitur, & sanguis emendatur, alimentum (quandoquidem promptè penetrat) per uniuersum corpus deducit: cuius ergo ex ægritudine aliqua emaciatis, bonam corporis habitudinem restituit, fastidiosis cibi appetentiam reuocat, pituitosum humorem extenuat, bilem per lotium euacuat, coloris gratiam inducit, animo lætabundam alacritatem iucunditatemq; conciliat, corpus quoque robustius efficit. Eiusmodi igitur commoditatum autor est uinum, moderatè ingestum. Ingurgitatum uerò præter modum,

dum, incommoda cõtraria adfert. Inde ebrij subinde euertuntur, furiunt, & sopore impetuntur. Vitanda itaq; est immodica uini potatio. Quanquam per longa id temporum interualla liberalius potare, commoditatem adferat: nã urinas largius proritat, sudoresq́; profundit. Optimum uerò est, protinus aqua mulsa sumpta, ipsum uomitu eijcere, ne uel paululum noxæ relinquat. Quisquis igitur sese mero prolixius inuitare uoluerit, ab aliorũ ciborũ satietate abstineat, atq; inter potandum braßicam coctam, bellariaq́; sumat, maximè ex amygdalis confecta. Hæc quippe capitis laborem mitigant, neq; ulla uomentes molestia afficiũt. Præsidium quoq; minimè ficulneum absinthij macerati dilutum adfert ante potationem haustum: omnium enim maximè hoc crapulam arcet. Quòd si quos uinum uellicet, gelidam hauriant, postera die absinthij cremorem repetant. Deambulationibus præterea, fricationibus itẽ ac balneo, exiguoq́; nutricatu reficiuntur.

De melle & aqua mulsa.

MEl percoctum ualentius alit, quàm aluum subducat. Crudum econtrariò. Gelidis præterea ac humidis temperaturis magis expedit, calidis in bilem uertitur.

Aqua mulsa, biliosos nihil ferè adiuuat, quoniã in ipsis quoq; facilè in bilẽ transit. Vtile sit igitur ipsam illiusmodi naturis dilutiorem miscere: nec ijs qui aliquo modo uisceribus laborant, satis conuenit. Sed mulsa hac ratione cõcinnatur, octuplum aquæ melli miscetur, & quoad nihil amplius spumæ eijciat, decoquitur. Oportet autem spumã è medio simulatq; exoritur, identidem tollere.

DE ALIMENTIS
FINIS.

P. pla

P. PLATINAE CREMONENSIS, VIRI VNDECVNque doctißimi, De tuenda ualetudine, Natura rerum, & Popinæ scientia, ad amplißimum D. D. B. Rouerellam S. Clementis presbyterum, Cardinalem, Lib. I.



RRABVNT, & quidem uehemēter, amplißime Pater B. Rouerella, qui hanc nostram susceptionem nequaquam dignam quæ tuo nomini adscriberetur, putarint, quòd & uoluptatis, & ualetudinis titulum præ se ferat. Verùm cum mihi atque omnibus eruditis spectata sit ingenij tui uis, & acumen morum, & honestißimæ uitæ constantia, doctrinæ ac eruditionis magnitudo, malui te uigiliarum mearum patronū ac iudicem (si quid peruerse scriptum inest,) facere, quàm alium quempiam. Instabunt acriter maleuoli (sat scio) de uoluptate ad uirum optimum ac continentißimum nō fuisse scribendum. Sed dicant quæso hi Stoicidæ, qui elatis supercilijs non de ui, sed de nominum uocibus tantummodo dijudicant, quid mali in se habeat considerata uoluptas. Est enim huius, ut ualetudinis, uocabulum medium. De uoluptate, quam intemperantes & libidinosi ex luxu & uarietate ciborum, ex titillatione rerum uenerearum percipiunt, absit ut Platina ad uirum sanctißimum scribat. De illa uoluptate, quæ ex continentia uictus, & earum rerū, quas humana natura appetit, loquor. Neminem enim adhuc uidi adeò libidinosum & incontinentem, qui non ali-

qua tangeretur uoluptate, si quando à rebus plus quàm satis est concupitis declinauisset. Valet apud nos (ut uideo) Ciceronis autoritas: qui quidem ut Aristotelem, Platonem, Pythagoram, Zenonem, Democritum, Chrysippum, Parmenidem, Heraclitum, sic Epicurum segetem & materiam eruditionis ac doctrinæ suæ facit: quo cum enim tutius congrederetur quàm cum mortuo Epicuro, habuit Cicero neminem. Valebit & apud me Senecæ, Lucretij, Laërtij autoritas, qui Epicurum, ut uirum sanctissimum atque optimum, miris laudibus extollunt. Dicere autem non decere sapientem mœrore confici, cum perturbationis dolorisq; uacatio constantes efficiat uoluptates, quid mali, imò quid non boni in se habet? Ad felicitatem enim uoluptas illa, quæ ex honesta actione oritur, ut medicina ad sanitatem ægrotantem hominem, perducit. Quis est præterea tam stupidus, tamq; (ut isti uolunt) à sensibus ob sanctitatem & tetricam uitam alienus, qui non corpore & animo aliqua perfundatur uoluptate, si & in uictu mediocritatem, unde bona ualetudo, & in actione integritatem ac constantiam, unde felicitas oritur, retinuerit? Non improbatur hoc nomen à Platone, non ab Aristotele, qui signatè admodum de rebus ipsis locuti sunt. Fecit Metrodori ac Hieronymi luxus & libido, ut Epicuri uiri optimi schola & doctrina uitio daretur. Non ergo quid uir bonus, sed quid deprauatores sectæ addidere, culpandum erat. Desinant præterea hi rerũ æstimatores, & quasi trutina quid indies ab unoquoque fit librantes, carpere, quid de ualetudine aut ratione uictus, quam Græci diætam appellant, addendo quædam ad curandas ægrotationes præcepta, de natura rerum & obsonij perscripserim. Tantum enim abest ut

hoc

hoc institutum à uiro ciuili sit alienum, summorum etiam philosophorum autoritate & præcepto, ut quemadmodum in prælio qui ciuem olim, sic qui in pace multos nunc ciues rationem uictus afferendo seruauerit, plures ciuicas merere uideatur. Obsonia mihi obijcient, ut guloso & edaci, utq; instrumenta libidinum & quædam quasi calcaria intemperantibus & flagitiosis addenti. Vtinam ipsi aut natura, aut instituto, ut Platina, mediocritate & parsimonia uterentur: non uideremus hodie tot popinarios in urbe, tot ganeones, tot Gnathones, tot scurras, tot adulatores, libidinumq; obstrusarum diligentißimos ob edacitatem & auaritiam conquisitores. Scripsi ego de obsonijs, Catonem uirum optimum, Varronem omnium doctißimum, Columellam & Cælium Apitium imitatus: non quo legentes ad luxũ adhortarer, quos certè inter scribendum semper à uitio deterrui, sed quo & ciuili uiro ualetudinem, lauticiem uictus potius quàm luxum quærenti prodessem: & posteris ostenderem hanc nostram ætatẽ ingenia habuisse, quæ maiores, si nõ æquare, imitari saltem in quouis genere dicendi auderent. Has ergo rusticationes meas, quas feci hac æstate in secessu Tusculano apud inclytum & amplißimum patrem Franciscum Gonzagam, non aspernabere doctißime Pater, si boni plus quàm mali in se habent, si'ue non ad flagitium, quod esset detestandum, sed ad ualetudinem & modestiã homines, te etiam impellente, nominis tui autoritate interposita adhortantur.

Deligendus locus ad habitandum.

Ex quatuor elementis, unde animantia quæq; aut mixtim, aut seorsum originem traxere, duo sunt ex quibus,

bus, & in quibus potißimùm uiuit homo, terra scilicet & aër. Ab igne enim & aqua, quorum alterum supra modum frigidum & humidum est, alterum calidum & siccum, ita natura secludimur, ut habita quantum indiuidua requirunt particula quadam, diutius inter hæc uersari nequeamus. Familiariora igitur humano generi, & quasi domicilia sunt terra & aër, in quibus ad ualetudinem, & uoluptatem eligendus est locus, ne brutis hac in re inferiores esse uideamur, quæ ex regionibus salubritatem cum iucunditate requirunt. Deligat itaque homo non inciuilis & ingenij particeps, tum in urbe, tum in agris pro anni tempore locum saluberrimum, iucundum, amœnum, uenustum, ubi ædificet, ubi rei rusticæ operam det, ubi Musis ingenio uacet, ubi postremo (quod fieri perfacilè à uiro castißimo & doctißimo potest) cum dijs ipsis loquatur. Aestate petat loca excelsa, non nebulosa, non uentosa nimium, sed puri, clari, temperatiq; cœli, ubi domum habeat egregiè cameratam, cuius fenestræ Varronis autoritate ad orientem & septentrionem uergant. Tale enim domicilium ueniente sole illustratur, & quasi repurgatum omni nocturna labe, cum non admodum calefiat, occidente eodem septentrionali aura refrigeratur. Eadem quoque ratione utemur, si nobis secundum maris littus habitare contigerit, quòd per æstatem meridiano & occiduo sole alia ratione ædificatæ domus admodum feruent, unde fit ut corpora diutino calore uitiata, ac nulla uoluptate adiuta, in graues & periculosos incidant morbos. Vere autem, hyeme, autumno maximè, ubi temperies fuerit, in planis collinis ac maritimis locis commodè, & salubriter habitaueris, modò procul sint à paludibus, à stagnis, à calidis ac sulphureis

rcis fontibus. Sunt etiam qui ſcribant fluminum auras ac maritimæ oræ, ſi à meridie flauerint, inſalubres eſſe: maximè uerò in grauibus locis, quod hodie quoq; in Latio ac in maritimis auſtro expoſitis frequentatis funeribus cernitur. Cauendum eſt etiam ab immenſo frigore, præcipuè uerò flante borea. unde & neruorum contractiones, diſtenſiones, ac rigores, quos Græci ſpaſmum & tetanum uocant, & tuſſes, diſtillationes, tormina, lippitudines, raucedines, ac ueſicæ dolores naſcuntur. Adde quòd ut nimio calore concoctio intermittitur, ſomnus aufertur, reſoluitur corpus, ac mens iacet: ita nimio frigore hebetantur ſenſus, & deſtitutum propè fomento naturali ſtupet ingenium. Optima eſt hyems, ut ait Celſus, quæ uento uacat, ſalubris æſtas qua fauonij perflant, uel ſeptentrionales magis quàm ſubſolani: & ut uentus à mediterraneis regionibus ueniens ſalubris eſt, ita ferè à mari grauis. Igne itaque eo tempore anni fouenda ſunt membra. non tamen diu foco inhærendum eſt, ne & corpus pigreſcat, & debilitetur ingenium, & malis uaporibus, quod fieri ſolet, cerebrum repleatur, attractis per ignem ad caput humoribus, quos Græci catarrhos & rheumata, noſtri fluores & diſtillationes appellant. Obeunda ſunt negocia, tum urbana, tum ruſtica: uacandum ingenio, ſi doctrina imbuti ſumus, unde ſolida & integra uoluptas oriri ſolet.

De exercitatione corporis.

Verùm quia ignauia corpus hebetat, & ſecordem uitam proſequitur ualetudo, exercitatione liberali utendum eſt: quia & ſanguis ocio deprauatus emendatur, & membra ualidiora ac promptiora ad id quod inſtat agendum, fiunt: & ſtomachus motu, in quo calor ineſt,

ad appetentiam excitatur, & mens adiuuantibus sensibus ad cognitionem rerum occultarum, & admirabilium celerior & acutior redditur. Sed neque hoc ante concoctionem, neque ieiuno admodum & famelico corpore faciendum est: expectanda est prima concoctio, postquam nil crudum, nil inane de stomacho pertimescendum est. Hominem commodè exercent ambulatio, negociatio, per accliuum ascensus ac descensus, rei non ponderosæ de loco ad locum portatio, ubi domi sumus. Sarritio, occatio, runcatio, insitio, putatio, dum hortos & pomaria animi gratia colimus. Exercent item, sed concitatius, pila tum maior, tum minor, equestres ac pedestres ludi, gladiatura, sed indecentius. Præterea certare saltu, iaculum torquere, arcum intendere, lucta luctari, uenatione defatigari, non alienum ab ingenuo ac ciuili uiro uidetur. quãdo pro patria, si opus fuerit, strenuè sumpturi sunt arma. Fient hæc commodius ad ualetudinem, & subinde ad uoluptatem sub dio, cœlo, & in sole, quàm sub tecto aut in umbra. Illæ potißimum exercitationes laudandæ sunt, ut ait Celsus, quarum finis plerunq; sudor est, aut certè lassitudo, quæ citra fatigationem fit. Sed hoc maxime attendendum est, ut æqualiter omnia membra secundum uires exerceantur, ne dum uni parcimus, reliqua nimio labore obruantur. Vt uerò ex nimio ocio, ita ex nimia defatigatione periclitatur. Medium igitur quoddam tenẽdum est, ne dolorem cum uoluptate permutemus.

De cœna.

Sedato tandem ab omni concitatione corpore, cum uesperi edendum sit, quo tempore nostri cœnam facere dicuntur, cùm prandio maiores, & quidem militantes ante meridiem uti consueuerint; cibus quem stoma-

chus

chus noster coquere haud grauatè poßit, capiendus est. Parcius tamen edendum tum est, maximè uerò biliosis, quorum morbi humiditate nocturna urgente, cibo etiam augeri non sine incommodo solent. Sumpto cibo ab omni commotione corporea, uehementi præsertim, & mentis agitatione duabus horis supersedendum est, donec saltem prima concoctio fiat.

De ioco & ludo.

Interim uerò iocis ac ludo minimè concitato uacandum, ne sensus cogitatione occupati concoctionem impediant. Careat iocus, quem urbanum, facetum, modestum uolo, dicacitate, scurrilitate, mordacitate. Nolo mimos, nõ proteruiam, non dicteria, non conuitia, unde ira & indignatio, ac plerunq; magna rixa oritur. Ludus sit, talis, tessera, scacho, ut nostra appellatione utar, chartis uarijs imaginibus pictis. Absit inter ludendum omnis fraus & auaritia, qua illiberalior & detestandus fit ludus, nec ullam affert ludendi uoluptatem, cum timor, ira, & immensa habendi cupiditas uarijs modis ludentes cruciet. Si lucubrandum est, non post cibum id facere, sed post concoctionem debemus: naturalis enim calor commotione & agitatione mentis à stomacho retrahitur, aut imbecillior ad coquendum redditur.

De somno.

Vt autem nimia exercitatio & longa uigilia uim corporis prosternunt, concoctionem impediunt, spiritus uitales debilitant, cerebrum excitant: sic temperatus somnus, & qui non ex crapula, & ebrietate uenit, membra labore fessa instaurat, calorem stomacho subministrat, mentem purgat, ac denique totum corpus ad honestam actionem, ex qua uirtutis habitus comparatur, re=

nouat. Vt hyeme commodior culcitra plumea est, ita lanea uel bombycina æstate salubrior. A nimio tamẽ somno præcauendum est, unde & corpus macrescit, & sensus hebetantur, & stomachus fluore tentatur, & caput ac cerebrum grauatur & obtunditur. Ad somnum nox mortales inuitat, quòd tranquilla, quòd obscura, quòd frigida & humida est. Hunc cimices plerunq; interturbant, quos hac ratione facillimè tolles: Cucumerem anguinum condito in aquam, eamq; in lecticam, & quo uoles infundito. Vel fel bubulum cum aceto mixtum superfundito, nulli nascentur. Fugabitur item ex cubiculo pulex, si aquam ex coriandro circunquaq; fundes. Meridiari enim, hoc est, meridie dormire, nisi sedendo, tantisper dum fumi aliquantulum euaporent, insalubre est & pestiferum. Caput enim debilitatur, distillationes augentur, pituita crescit, calor naturalis corrumpitur, segne omnino, desidiosum, marcidum, ac languidum corpus efficitur..

Qua ratione cubandum sit.

In faciem dormiat cui stomachus imbecillis est. Id enim concoctionem adiuuat, nec patitur pituitam concrescere, calorem naturalem augendo, quo noxij humores excoquuntur. Dormire item primo somno in latus dextrum, dein in sinistrum perutile est. Supinus ne dormiat, qui sanæ mentis est: inde enim plerique & graues oriuntur morbi, cum & cerebrum, & neruos, & renes fluidus humor inficiat, tali accubitu proprio meatu auersus. Dormire capite & humeris elatis, mirè ad ualetudinem facit. Noctu uitanda est luna, præcipuè cum dormitur, quia frigidos humores mouet, & rheumatismum plurifariam generat, maximè uerò si radij lunares, quorum qualitas

qualitas frigida est & humida, in caput dormientis desiderint.

De concubitu.

Concubitus, quem Hippocrates medicorum princeps, diuina uir scientia, ait partem esse quandam comitialis morbi, neq; nimis est concupiscendus, neq; omnino posthabendus: cum ad generationem faciat, qua animantium species conseruantur. Rarus (ut ait Celsus) corpus excitat, frequens soluit. frequentem dixit, non numero, sed ratione ætatis & corporis. Is enim coitus non inutilis est, & ad uoluptates facit, quem nullus languor & dolor sequitur. Peior est æstate & autumno, tolerabilior hyeme & uere: noctu tutior quàm interdiu, si non hunc cum uigilia labor statim sequitur.

Quid sit agendum ubi cubitu surrexeris.

Si bene concoxit, experrectus manè tutò surgit: qui minus, quiescere in strato debet, & redormire: si manè ante tempus surgendi neceßitas fuit, conquiescat deinde, neque exercitationi se aut negocio credat. Vt uespertinum, ita matutinum frigus ei fugiendum est, qui ex capite & stomacho laborat. Vbi quis surrexerit, paululum intermittere debet, deinde capillum sursum uorsum pectere, excreando continuò id pituitæ quod noctu concepit. Lauare item pedes & caput ante cibum non inutile bene ualenti erit, purgamenta corporis, quæ ad extrema expelluntur bene detergendo. Fouere os multa aqua, æstate præcipuè, non erit insalubre: hyeme uerò temperantius id agendum est, ne nerui ac sensus rigore lædantur & obstupescant. Mouere aluum si constrictior est, eandemq; sistere si profluuio laborat, medicorum proprium est. Quare ab ijs de hac atque item de cæteris me-

dicamentis, quæ ad curandam ualetudinem pertinent, ratio petatur. À me enim tantummodo capita ponentur, cum in rerum proprietatē incidero, quia de uoluptate loqui satius duximus: quæ magna & solida comparabitur, si à noxijs cauentes, quæ secundum naturam sunt prudenter ac modestè amplectemur.

De exercitatione post somnum.

Qui bene concoxit (ut ait Celsus) ampliorem, qui malè, remißiorem exercitationem faciat: sed multum refert, sit'ne quis urbanus an rusticus, miles an studio literarum remollitus. Exercitationes enim ex genere naturarum & studiorum sumendæ sunt. Venatione rusticus ac miles utatur, quòd similitudinem quandam cum militari solertia habeat, quodq; rusticis ferè eorum opera euertendo ac prædando hostium loco habeantur. Gaudet aucupio ciuis, nec uenationem aspernatur. At qui ocio & Musis delectatur, clarè legat: post lectionem multum ambulet, non sub tecto, sed in sole, si caput patitur. Gestetur more maiorum, equitet, hortos & pomaria inuisat, riuos deducat, surculos ponat, insitionem faciat, herbas aromaticas plantet, runcet, sarriat, uisco & bubone aues capiat, apum aluearia curet, auiculas canoras enutriat, piscinas habeat unde piscari non incommodè poßit, in foro ambulet, negocia transigat, de Republica loquatur, si opus fuerit, & disserat. Inde domū, si bis in die comedere assueuit, reuertatur. Inediam non ferat, quæ stomachum pituita replet. Hanc tamen facilius sustinent mediæ ætates, minus iuuenes, minimè pueri & senectute confecti, ratione uirium. Cauendum est item, ne ante famem comedamus: ne quod assumimus ad robur & uim corporis, id totum in uirus & per-

nicien

niciem uertatur, quod certe à crudo & repleto stomacho fieri consueuit.

Quid obseruandum in uita ad uoluptatem.

Scribere de obsonijs & pulmentis nostrorum temporum, & quibus maximè aula Romana uescitur, deinceps institui, si prius pauca attigero, quæ ad ualetudinem & uoluptatem hominis faciunt. Non enim omnes cibi omnibus conferunt. Sed ut uaria sunt elementa, uariæ hominum ex humoribus appetentiæ, uarij quoque gustus: sic uarij debent esse cibi, ut quod conuenit, quod sapit, quod nutrit, unicuique tribuatur. Nemo enim, me autore, quod fastidio afficit, quod nocet, quod cruciat, quod interficit comedet. Pensitabit quisque quid genio suo conueniat, & id cibi eiusq; generis assumet, quod enutrire corpus sine molestia posit. Meminerit unusquisq; dicti illius Socratici, edendum esse ut uiuamus, non propterea uiuere ut edamus. Corpus hoc quo sustinemur omnes & uiuimus, ex quatuor humoribus constat. Habet enim in se sanguinem, bilem rubeam, quam & choleram dicimus: atram bilem, quam eandem melancholiam appellabimus: habet etiam phlegma, quæ & pituita Latinè dicetur. Sanguinis sedes hepar est, siue iecur malis appellare. In præcordijs præsidet bilis rubea, at in sinistro latere, maximè uerò in felle, domicilium habet atra bilis. Pituita caput & stomachum uexat, inde quoque in uesicam & renes cum pernicie hominis descendit. Sanguis calidus & humectus ueri comparatur: Cholera sicca & calida, æstati: Melancholia sicca & frigida autumno: Phlegma frigidum & humidum, hyemi. Eadem quoque proportione his humoribus cum elementis, qui & temporibus crescunt. Augetur sanguis ab

octauo idus Februarij usque ad octauum idus Maij. Hanc ob rem bonis cibis & temperatis utendum est. Demendum tamen aliquid de cibo est, addendumq; potioni: bibere enim dilutius conuenit, utendum carne & oleribus, transeundum paululum ad assa ab elixis. Venus eo tempore anni tutissima est. Surgit cholera ab octauo idus Maij usque ad octauum idus Augusti. Vtendum tum frigidis & humidis est, laborandum parcius: carne assa, ut sæpius ante cibum, sic exigua utendum est. Sit potio quàm dilutissima, ut & sitim tollat, nec corpus incendat: Venere tamen omnino abstinendum. Dominatur melancholia ab octauo idus Augusti usque ad octauum idus Nouembris. Acidis tum atque acribus utendum, ac minus elaborandum. Ab octauo idus Nouembris usque ad octauum idus Februarij phlegma, siue pituitam mauis appellare, uiget. Esse plus tum maximè conuenit: minus, sed meracius bibere, pane plus solito uti, carne potius elixa quàm assa, oleribus modicè. Eo tempore anni calidis omnibus (habita tamen corporum nostrorum ratione) utendum est. Venus tum non æquè perniciosa. Hæc qui diligenter obseruabit, non me, sed natura admonente, quid prosit, quid contrà, toto anno facillimè deprehendens, incolumi sospitate uitam cum uoluptate transigens, nulla indigebit medicorum opera & industria. Vnum tamen omnes admonuerimus, ne nimia edendi cupiditate cibum (ut plerique solent) minus dentibus contusum deglutiant. Laborat tum stomachus in decoctione, & crudum cum præcordiorum dolore ructat. Molliat igitur & terat diligenter quantum coquere potest: hac enim ratione in digerendo quæ tusa sunt, mirum in modum stomochus iuuatur.

De coquo

De coquo.

Coquum habeat arte & longa experientia doctum, patientem laboris, & qui laudari in ea re maximè cupiat. Careat is omni squalore & spurcitia, cognoscat appositè carnium, piscium, olerum uim atque naturam, ut quid assum, quid elixum, quid frictum fieri debeat deprehendat. Calleat gustu discernere, quæ salita nimis, & quæ fatua sunt. Nouocomensi nostra ætate coquorum principi, & à quo obsoniorum conficiendorum rationem accepi, sit omnino, si fieri potest, persimilis. Non sit gulosus & edax, ut Marisius Gallus, ne quod dominum edere oportet, ipse intercipiat & deuoret.

Marisius gallus coqu[us]

De paranda mensa.

Pro tempore anni paranda est mensa, hyeme locis clausis & calidis, æstate frigidis & apertis. Vere in triclinium & mensam sternantur flores, hyeme fiat suffumigatio odoramentorum. Aestate sternatur pauimentum frondibus odoriferarum arborum, uitis ac salicis, quæ conclaue recreent. Autumno uuæ maturæ, pira, poma, à laquearibus pendeant. Albæ sint mappæ, candida mantilia: ne si secus fuerint, fastidium generent, & auiditatem edendi tollant. Cultros tergat seruus, eorumq́; aciem prolixet, ne in mora sint conuiuæ ob ferri hebetudinem. Parata sint reliqua uasa, tersa, nitida, siue illa fictilia sint, siue argentea. Hæc enim lautities etiam residentem appetentiam excitat.

De sale.

Salem requirit mensa, ne insulsa uideantur obsonia, unde fatuos homines dicimus stolidos & insipidos, quòd nil salis, hoc est, ingenij habeant. à Græco uocabulo ἅλας uenit, uersa dasia in s. Salis uis adeò ignea

est, ut quæ attingit corpora, astringat, siccet, alliget. Mortua, si salitura tempore fiat, optimè conseruantur, ut de pernis & alijs salsamentis licet cernere. Contra morbos quosdam plurimum ualet, cum adurat, repurget, extenuet, dissoluat: stomacho tamen inutilis, præterquam ad excitandam auiditatem. Eius immoderatus usus hepati, sanguini, oculis admodum nocet. Vlceribus quibusdam & morsibus uenenosis illitus prodest. Sal quo usurus in mensa es, sit albus & mundus, ut Volateranus in Hetruria.

De pane.

Inter fruges ad usum hominum inuentas, frumentum utilißimum est, cuius species secundum Celsum, habentur alica, oriza, ptisana, amylum, triticum, siligo, far, quod adoreum ueteres appellauere, unde adorare dictum, quia libis adoreis sacra dijs exhiberentur. Tritico nil est fertilius & suauius: uel quod magis alat, maximè si collinum & non campestre fuerit. Hordeum frugum omnium nobilißimum habetur, quòd in sicca & soluta terra seri uelit, quòd citò maturescat, & ob gracilitatem calami ante omnia frumenta succidatur. Ex hoc polenta & aqua mulsa ægrotantium causa commodius fiet quàm panis. Siliginem Aphricanam cuius panem ueteres laudabant, nequaquam similem huic crediderim, qua nostra ætas uescitur, cum nullum genus panificij hoc sit insuauius, & quod auiditatem edendi minus utiliter comprimat. Qui igitur pistoritiam exercet, farinam à farre dictam, ex tritico bene molitam sumat: ab ea denique cribro farinaceo pertenui furfures & pollinem secernat, quam quidem in mensam panificiam circunquaque à lateribus clausam imposita aqua calida, & quidem salsa,

ut Fer

ut Ferrarienses in Italia solent. Si in locis humectis habitas, inditaq; ex fermento offa, bene adiuuãtibus socijs usq; ad eam craßitudinem subigat qua non incommodè panis confici potest. Caueat pistor, ne plus minus'ue fermenti quàm decet imponat: ex illo enim acorẽ panis concipit, ex hoc grauior fit in concoctione, et insalubrior, cum aluum astringat. Panis in clibano bene coctus, & non eiusdem diei, neq; ex tritico apprimè nouo commode nutrit, etsi tardè concoquitur.

De placentis.

Subigat idem pistor tantum farinæ ex aqua calida, quantum ad faciendam placentam sat est: & subactæ indat fœniculi semen ac laridum tessellatim concisum, aut butyrum, uel oleum, seorsum tamen: ac rursum tamdiu subigat, quoad omnia in unam redegerit massam: premat deinde manibus in orbicularem formam, ac clibano inferat unà cum pane, uel in foculari subtexto cinere & carbonibus coquat. Fit & aliud genus placentæ sine larido, adhibito sale, oleo, & fœniculo, quod sub cinere & carbonibus coquitur. Omitto placentas oblongas, quæ ex pane fermentato & nondum cocto fiunt, cum nullam habeant uoluptatẽ. Sunt item qui ficedulas & auiculas paruas, quiq; caseum recentem & pinguem seorsum ab auiculis pani includant, ut simul in furno coquantur.

Quid sit edendum primò.

Obseruandus est ordo in assumendis cibis, cum omnia quæ aluum mouent, quæ'que lenis ac parui sint alimenti, ut poma fere & pira quædam, tutius ac suauius prima mensa comedantur. Addo etiam lactucas, & quicquid crudum uel coctum ex aceto & oleo assumitur.

Oua

Oua præterea, ſorbilia præſertim, ac tragemata quædam, quæ nos bellaria dicimus, ex aromatibus & nucleis pineis, aut melle, aut ſaccaro condita, conuiuis accommodè apponuntur.

De ceraſis.

Ex pomiferis arboribus apud nos ceraſa, ſiue ut Seruio placet, ceraſia libet appellare, prima matureſcunt. Primùm itaq; edenda apponantur. Hanc ob rem L. Lucullus poſt uictoriam Mithridaticam urbis anno ſexcenteſimo octogeſimo in Italiam uexit, cuius tanta fuit ubertas, ut ad oceanum in Britanniam uſq; peruenerit. Ceraſiorum quædam ſunt acida, quædam auſtera, & quædam dulcia. Auſtera uentrem conſtringunt, ſtomachum exaſperant. Acida pituitam incidunt, flauam bilem reprimunt, ſitim extinguunt, & deſiderium edendi inducunt. Dulcia ſtomacho aduerſa, lumbricos & putridos humores in uentre generant. Deuorata manè, dũ recentia ſunt, cum ſuis nucleis, urinam & uentrem mouent.

De prunis.

Ingens eſt (ut ait Plinius) prunorum turba. À coloribus quædam ſumpſere nomina, ut alba & nigra. À ſimilitudine alia, ut hordearia, quòd colorem hordeaceum ſint conſecuta. À uilitate alia ſunt aſinaria cognominata. Ab externa gente, quædam etiam Armeniaca dicta, quæ odore peculiari laudantur. Damaſcena oblonga & nigra à ciuitate Syriæ Damaſco nomen ducentia, cæteris præſtantiora & ſalubriora ſunt. Nulla arbor per adoptionem, hoc eſt inſitionem, facilius in familias aliarum arborum tranſit. Miratur Plinius de pruno nullam à Catone mentionem fieri, cum pruna ſylueſtria ubique naſcerentur. Vſus prunorum ante cibum (ſi moderatus eſt) aluũ

est) aluum citam facit, bilem lenit, uoluptatem sitienti affert. Pruna ac mala omnia, ut cerasa, pira, & reliqua, lecta cum petiolis, & in melle posita ita ne se contingant, diu seruabis.

De moris.

Morus satiua tardißimè senescit. In Aegypto & Cypro abundantißimi succi fructus producit, quorum trinus color est. Primò albescunt, deinde rubescunt, postremò nigerrima fiunt, quasi Thysbes puellæ Aegyptiacæ cruore respersa. Matura mora quamuis ad humiditatem & caliditatem tendunt, parum tamen alunt, stomacho aduersantur, quia in illo facillimè putrescunt. Verùm quia aluum citam faciunt, prima mensa comedenda sunt: nam & urinam mouent, & in aqua frigida humectata, sitim extinguunt. Sunt & mora ex rubis nascentia, quibus utuntur in pigmentis medici. Vt mora recentia diu durent, hoc modo facies: Succum ex moris exprimito, misceto[q]; cum sapa, & in uitreo uase cum moris mittito, uiridia diu seruabis.

De peponibus.

Pepones à malopeponibus differre uidentur, cum hi ferè rotundi & costati sunt, illi oblongi, quasi mala citrea. Verùm non adeo differunt, cum à peponibus malopepones factos asserat Plinius. A' pediculo maturi sponte discedunt, quamuis non pendent. Gratus est certè peponis usus, uerùm difficilimè ob eius frigiditatem commixtam humiditati coquitur. Pepon tamen detracta cute & abiecto semine, esui datus, stomachi compescit ardores, aluum leniter mollit. Repurgato stomacho edẽdus est, quia facillimè in eos humores conuertitur, & concoctionẽ retardat, quos prædominari in cibi receptaculo cõpererit.

Hanc

Hanc ob rem nobis à maioribus imperatum est, ut pepones ieiuni comedamus, supersedeamusq; à reliquo cibo, donec in fundo semicocti resederint. Eius usus, etsi neruis obest eos humectando, urinam tamen prouocat, renes ac uesicam purgat abiecto semine. Sunt qui dicant peponum malitiam potu oxyzaccari aut oxymellis sedari ac comprimi. Alij aquam, ut Auicenna, præponūt, alij uinum. Sentiam ego cū natura, quæ post esum peponis uinum, & quidem optimū appetit. Quod quasi quoddā antidotum est contra peponis frigiditatem & rigorem. Hoc autem fructu Albinus Imperator adeò delectatus est, ut & centum Persica Campana, & decem pepones Hostienses una cœna comederit.

Albinus imperator

De cucumeribus.

Cucumeris uis & natura prius fuerat explicanda, cum asserat Plinius, cucumeres magnitudine excedentes pepones uocari. Decepit me (ingenuè erratum fateor) uoluptas, quæ ex esu peponis capitur. Nunc enim nō cucumeribus solum, sed cuiuis edulio anteposuerim semper. Cucumerum tria sunt genera, maior liuidus est, & minus nocens: nam & aluum soluit, & sua frigiditate stomacho, æstate præsertim, uidetur accommodatus. Folia eius ex uino trita uulneribus medentur, quæ caninus morsus impreßit: eius semen ex uino dulci datum uesicæ laboranti subuenit. Citrinus, quem nostra ætate à colore citrullum uocant, frigidos & noxios generat humores, unde febres autumnales oriuntur: quòd diutius quàm oporteret in stomacho morentur. Huius semen tritum & potui datum, febricitantes iuuat, dum sitim extinguit. Anguineus omnium nocentißimus est, unde & rectè

rectè ab angue nomen accepit, cuius uim Columella his carminibus explicat:

Liuidus at cucumis grauida qui nascitur aluo
Hirtus, & ut coluber nodoso gramine tectus
Ventre cubat flexo, semper collectus in orbem,
Noxius exacuit morbos æstatis iniquæ.

Duo illa superiora genera ablata cute erutoq; semine, tessellatim concisa, ex sale & oleo & aceto comeduntur. Sunt qui ad reprimendam frigiditatem aromata concisis inspargant. Anguineum Hetrusci (qui maximè pomis & holeribus delectantur) abrasa cute & lanugine, cum sale tantum deuorant. Cucumeres Tiberius princeps adeò auidè concupiuit, ut nonnulla arte, alieno etiã tempore eos quæsierit. Hos teneros adhuc, mẽstruosa mulier primo tactu necat, tanta est eius morbi uis.

Tiberius

De chrysomelis.

Chrysomela ego illa esse crediderim, quæ Vergilius aurea mala uocat, etsi Theocriti carmen, unde Maro suũ transtulit, non idem sonet. inter cotonea hoc quoq; à Plinio numeratur. Quòd autem aureum magis appellem quàm hoc, haud satis scio. Sunt qui hæc inter persica cẽsenda putant, moti credo colore. Facit autẽ sapor & uis, ne uerum id esse credam. Prima mensa sumpta, præcipuè Neapolitana, quæ in precio sunt, cum aneso & passulis, uel ex uino meraco, aut despecato melle, stomacho minus nocent. Post cibum uerò ad putrefactionem citò uergens, humores generat pituitosos.

De ficis.

Ficus sola ex omnibus arboribus non floret, lacte fructum producit. Huius uaria sunt genera. Est ficus alba ex felicibus, contrà nigra ex infelicibus arboribus. Felices arbo

ces arbores putantur eſſe quercus, eſculus, ilex, ſuber, fagus, corylus, ſorbus, pirus, malus, uitis, prunus, cornus, lotus. Eſt & Chia à loco, Cottona à ciuitate Syriæ nomen ſumens, Aphricana à prouincia dicta, unde nomen accepit. Hanc ego illam eſſe arbitror, cuius pomum Cato tertium Punicum bellum quærens, in Senatum anxius detulit, interrogansq; Patres conſcriptos, & eos maximè, qui Carthaginem uirtutis Romanæ materiam nequaquam delendam cenſebant: Quandiu, inquit, pomum hoc ex propria arbore demptum putatis? cum inter omnes recens eſſe conſtaret, Atqui tertium ante diem ſcitote Carthagine decerptum eſſe, tam prope nos habemus hoſtem. Statim'que ſumptum tertium Punicum bellum, quo Carthago Romani imperij quondam æmula deleta eſt. Sunt item quæ ab inuentoribus ſumpſere nomina, ut Liuiana, Calphurniana, Pompeiana. Sunt præterea ſerotinæ, præcoces, biferæ, duricoriæ, quòd tardè, quòd citius coquantur, quòd bis in anno ficos producant, quòd corio duro obuoluantur. Eſt & Numidica, & Mariſca, & Carica. Groſſuli ſecundum Macrobium appellantur fici, quæ non matureſcunt. Albinus enim de Bruto loquens, Groſſulos, inquit, ex melle edebat tanquam ſtultus. Fici recentes cum ad caliditatem & humiditatem tendant, maturæ præſertim, non adeò nocent, licet omnes fructus malos generent humores. Epilepticis enim ſiccæ conferunt, pulmonem, pectus, ac guttur catarrho exaſperatum leniunt, oppilationes hepatis & ſplenis aperiunt, humores groſſos è renibus & ueſica eijciunt, corruptum ſanguinem ad cutem pellunt: creber tamen eorum uſus pediculos generat. Fici præcoquæ pernicioſa humiditate abundant: & ob hanc rem

deſiccari

desiccari nullo modo possunt. Hunc enim fructum biferæ quasi fecem naturæ suæ efferunt, quo maximè delectatus est Augustus. Magnus Pompeius Mithridate deuicto in scrinio eius inuenit, ipsius manu scriptam compositionem, qua ille præsumpta, aduersus omnia ueneficia in totum diẽ tutum se incolumemq́; præstabat, in qua iuglans una, fici duæ siccæ potißimum, rutæ folia uiginti, salis granum in unum contunduntur & deuorantur à ieiuno. Est & caprificus ex syluestri genere ficus, nunquam maturescens. Fici cum peciolis quantum fieri poterit longis & illæsis recentes in melle diu seruabuntur.

P. PLATINAE
LIBER II.



VI de agricultura scripsere, arborem à frutice ita differre dixerunt, ut frutex ab herba. Est enim frutex, qui ad iustam arboris magnitudinem non assurgit, & statura multis herbis persimilis, sed non demoritur, neq; arescit, ut herba perennis est: inde fruticari dicimus nasci ex frutice. Fructus præterea quadrifariam diuisere, acina dicentes uuæ, grana ederæ, grana sambuci, grana ebuli, grana mali punici: additur etiam morum, & quicquid his simile. Inter baccas uerò, fructus lauri, oliuæ, corni, loti quam fabam syriacam uocant, myrti, lentisci, similiumq́;. Plinius cæteriq; numerabant inter nuces, omne quod foris duro tegitur cortice, & intus habeat quod esui est. Postremo ea omnia uel mala esse dicebant, quæ foris quod esui est habeant, dura intus includant. Ob hanc

distinctionem affirmant quidam persicum inter mala numerandum.

De Malis.

De malis igitur dicendum nunc est, & maximè de his quæ ante cibum comeduntur. Austera & stiptica post epulas tutius assumuntur. Sunt autem malorum genera plura, de quibus suo loco dicetur. Dulcia & citò maturescentia, qualia sunt orbiculata, præcocia melimela, quæ omnia ferè stomachum & aluum soluunt, prima mensa sunt comedenda. Dioscorides quod ad æstiua mala pertinet, hoc sensit: Ea credidit pituitam nutrire, fellis ardores excitare, inflammationes mouere, neruosis partibus minimè conuenire. Galenus uerò non omnia reijcienda pronũciat, sed ea tantum quæ aut aquei saporis sunt, aut asperi atque acidi. Dulcia autẽ & matura, quæq; hyeme custodita suauiter fragrant, inflammationem tollunt, stomacho nauseanti succurrunt, & appetentiam inducunt. Mala autem frigida esse & humida ex eo maximè deprehenditur, quòd succus ex his expressus facilè transit in acorem. Hanc ob rem quidam censuere huiusmodi fructus bono stomacho ante mensam non nocere, cũ uentrem humectent, & præcordia refrigerent.

De Piris.

Pirorum naturam Dioscorides stipticam tradit, & ideo contrita & apposita, impetus omnis incurrentium humorum auertunt, sanguinem ex naribus & uulneribus fluentem sistunt. Ex his quædam sunt dulcia, quædam austera, quædam acida. Dulcia cum sint aquatici & soluti saporis, cum'que inter frigidum & calidum consistant, utpote parua illa & ocyßima, quæ Plinius superba innuit appellari, ante cibum danda sunt. Hæc nos

uernacula lingua Moſcatina ab odore uocamus. Dentur item alia ſi qua ſunt his ſimilia. Stiptica uerò & acida, quorum magna turba eſt, ſecundæ menſæ reſeruentur, quia ante cibum ſumpta aſtringunt, quod ualetudini contrarium eſt. Annotatum eſt etiam pira præter alia poma corpus nutrire. Piro magna certè ineſt uis, nec in fructu ſolùm, uerumetiam in radicibus & folijs. Cum fungis ac boletis incocta, uenenum ſi quod ineſt tollunt. Decocta folia uulneribus medentur. Semen autem pirorum cum melle tritum, ac ieiunis traditum, dolorem iecoris ſubmouet. Condiuntur autem pira totidem modis, quot uuæ, mala, pruna, perſica, cytonea. Poma item omnia percommodè ſeruãtur, ſi pomaria in tabulatis poſita feneſtras ab auſtro ad ſeptentrionem uergentes habuerint. Subſterni ſtramentis ac paleis debent, ne humore nimio, qui ex contactu oritur, frigeſcant.

De Vua.

Qui Vuam quaſi uuidam ex abundantia humoris etymologia notauere, rectè mihi feciſſe uidentur, cum maximus inde perfluat humor, quod muſtum primò, mox defecatum uinum appellatur. Vuam ex arbore naſci non auſim dicere, cum non planè ſit arbor. eandem quoq; fruticem dicere iniuria eſſet. Teneat igitur tanquam res præclara medium quoddam, nec etiam (ut quibuſdam placet) acinis patiatur aſcribi, ut grana hederæ, & grana ſambuci: his enim omnino diſsimilis eſſet, ſi uinaceis careret, quod fieri perfacilè poterit, ſi Columellam imitatus, malleolum findes, ita ne gemmæ lædantur, medullam'que omnem erades, tum demum in ſe compoſitum colligabis, ita tamen ne gemmas alliges: in terram deinde ſtercoratam depones, & rigabis. Adulta uitis uuas tibi

ſine uinaceis præſtabit. Vuarum genera multa ſunt. Aminea à regione. Aminei enim fuere ubi olim Falernum. Appiana ab Appio. Bumaſtha à ſimilitudine mammæ bubulæ, Mareotis, præcox, momentana, precia, pſytia, lagœa, quæ & leporaria dici poteſt. Sunt & alia plura, quæ enumerare longum eſſet. Vuarum matureſcentium uehementiores nigræ, ideoq; uinum ex his minus iucundum: ſuauiores albæ, unde uinum gratum fit. Inter omnes autores conuenit ficos & uuas bene maturas cæteris fructibus qui crudi eduntur minus inſalubres eſſe, & ſumpta prima menſa ferè non nocere. Vua ſiquidem matura, & quæ decerpta diu aut ſaltem dies quatuor pependerit, & ſuauius & dulcius editur: obeſa enim refrigerat, neque faſtidium mouet. Recens autem deuorata, ſtomachum, ſpiritum, aluum inflatione perturbat, capiti nocet, lethargum facit. Non ſunt uinacea dum comeduntur dentibus conterenda, quia & difficilius coquuntur, & deterius nutriũt. In uino dulci, ut fieri ſolet, conditæ uuæ caput tentant. Penſilibus proximè habentur, quæ in palea ſeruantur. Sunt qui eas in aceruo uinaceorum conſeruent, uerùm comeſæ caput, & ſtomachum infeſtant. Siſtunt tamen aluum, ac ſanguinem excreantibus utiliſsimæ ſunt. Virides item hoc modo ſeruabis: Vuas de uite illæſas accipies, & aquam fluuialem ad tertias decoques, quam & unà cum uua in uaſculum mittes bene gypſatum, ne exhalet. In locum frigidum, ubi ſol acceſſum habere non poſsit, uuas repones: & quãdo uolueris, uirides inuenies: ipſam uerò aquam ſi uoles pro hydromelle ægroto dabis. In ollis ſeruatæ, ac eſui ſumptæ, ſtomacho auiditatem excitant. Extat & labruſca, quam Græci ἄμπελος ἀγρία uocant, cuius acina deſiccata ad medelam ſeruantur. Paſſum optimum

mum sic fieri Columella præcepit: Vuam præcoquem bene maturam legere, acina acida: haud uitiosa reijcere: quæ bona sunt in tabulatum quoddam extendere, uinoq; inspargere, seruata usui multis in rebus esse consueuit. Passulæ uino lotæ, et præcipuè quæ sine uinaceis sunt, ut Corinthiæ & Narniēses ante & post cibum sumptæ, stomacho atque hepati opitulantur. Ex uua concocta in aheno, sapa fit: ex puro et expresso musto in defrutarijs uasis defrutum. Mustum enim decoctum, defrutum uocatur, unde & defrutare, mustum coquere dicimus. Sapa tamen defruti uice nonnunquam utimur in comedendis pomis ac piris.

De Malis punicis.

Sunt & Mala quædam, quibus & ante cibum & in cibo, maximè uerò cum aßis & frictis carnibus utimur. Ex his est malogranatum: quod & Punicum uocatur, cuius multa sunt genera, quæ enumerare superuacaneum nunc esset. Sufficiat tamen de eorum qualitatibus dicere. Malo punico uim stipticam inesse, omnes ferè medici una opinione consentiunt. Quadrifariam tamen diuidi posse uidentur. Dulcia enim continere aliquid caloris natura ipsa arguit, & ante cibum comedenda sunt, quanquam inde inflammatio quædam oritur, quam Græci φλεγμονὴν appellant. Acida stomacho accommodata sunt, & urinam mouent, pulmonem refrigerant, iecori blādiuntur. Si mala ipsa nimium acida uidebuntur, emendari hac ratione poterunt: stercore suillo & humano, urinaq; ueteres radices arboris irrigabis, dulciorem fructum inde postea sumes. Violenta mediam quādam uim inter illa superiora sibi uendicant. Acerba pigmento quod stomachū

uocatur magis apta quàm esui sunt, tunc oris uitia, nariū, aurium, oculorumq; sanant. Rectè igitur tradidere, qui negarunt punico malo corpora nostra nutriri, cū eorum usus medicinæ magis quàm cibo conueniat. Qui ualidi stomachi sunt, ea tutius ante cibum sument, quam qui imbecillis: & post cibum uapores ad caput ascendentes reprimunt, & ferè uim cotoneæ habent: aut prælo uinum quo in multis edulijs utimur, reddunt. Postremo uerò testa eiusdem mali sicca, & in puluerem redacta, multis incommodis medetur, utpote aluo solutis, si trita ex mero potui detur. Sanat & uulnera genitalibus ob calorem nata. Vt mala punica diu seruentur, in aquam feruentem merge, & statim leua ac suspende.

De Cotoneis.

Cotonea dici cum de malis loquimur, & non cottona, Varronis ac Plinij autoritate manifestum est, qui cottona inter ficus commemorāt. Omitto eorum opinionem, qui ea cydonea à Cydone ciuitate Cretæ appellauere, unde & cydonea spicula sunt dicta. Cotonea ergo siue cydonea uel citonea sunt uocanda, cruda & matura dysentericis & cholericis, ac sanguinem excreantibus optimè dantur: aluo solutis uerò item prosunt decocta, quòd amittant constringentem illam uim succi. Infusa præterea ex uino uel aceto stomachi dolore, & intestinorum fluore uexatis opportunissimè conferunt, falluntq; languentium desideria, quòd & specie, & gustu, & odore cuiuslibet uini ueteris similitudinem repræsentant. Seruari diu mala cotonea hoc modo possunt: Eligantur sine uitio cum ramulis & folijs condita in uas, ac melle & defruto suffusa diutius uiridia durabunt. Condiri etiam matura hoc modo possunt: Depilata ac in frusta concisa, nucleisq; è medio

subla

ſublatis in aquam cœleſtem ponuntur, ubi tandiu (mutata tamen aqua) relinqui debent, donec ſtipticitatem illam amiſerint, eluceantq́; tanquam cornea. Elixentur deinde, & ſemicocta ex aheno ablata, in linteum album & mundum ſuper tabulam extendantur, donec aqua exiccetur. In cacabum deinde cum melle poſita tandiu ebulliant, quouſque omnino coquantur. Cocta rurſum linteo extendes, & ferè ſicca ad umbram, non in ſole, in ollam repones, ſuperinfundesq́; mel bene defæcatum ac tepidum. Hoc modo ferè condiuntur cucurbitæ, citra, mala medica, quæ uulgo narantia uocamus, pira, poma, quibus nonnulli aromata inſpergi uoluerunt, ut chariophyllum, cinnamum, gingiber, trita & cribrata. Malopeponum coſtæ unde conditura fieri ſolet, in aceto macerantur dies quatuor, poſtea uerò quàm in linteo aliquandiu reſederint, mutato aceto iterum coctæ, ac rurſum in linteum extenſæ, donec refrixerint, in ollam reponuntur, ſuperfuſoq́; melle optimè ſeruantur. Hæc in prima menſa uarijs temporibus comedi ſolent. Hyeme citrum & narantium: æſtate cucurbita, pepones, cotonea. Sed cotoneorum hæc uis eſt, ut ante cibum ſumpta, aluum aſtringant, & concoctionem ac lubricitatem uentris tollant, niſi biſariam diuiſa, nucleisq́; exhauſtis ſuperinfuſo ſaccaro coquantur. Tunc enim deſiderium edendi inducunt, & ſumpta caput ab ebrietate defendũt. Poſt cibum uerò ſtomachum ſigillant, concoctionem adiuuant, & aluum mouent, ſi auidius deſumpta fuerint.

De Citro.

Citrum uel Citreum Cloantius & malum perſicum à prouincia uocauit. At Vergilius Homerum imitatus, longa periphraſi citrum circumſcripſit:

Felicis mali quo non præstantius ullum,
Pocula si quando sæuæ infecere nouercæ,
Miscueruntq; herbas, & non innoxia uerba.

Nemo enim dubitat hoc de citro dictum, cuius uaria habentur genera. Alia enim sunt, quæ sylua confinis Mauritaniæ producit. Alia quæ in Italia, & Media nascuntur. Omnium tamen magnitudine potius, quàm genere differentium eadem fere uis est. Odoratißima enim sunt, & uestibus interiectas tineas necant. Vnde & odorata uestis citrosa à Neuio uocatur. Generantur autem in Perside omni tempore: alia enim præcarpuntur, alia interim maturescunt. Putatur etiam in uenenis contraria, quòd trita cum uino purgatione uirium suarum bibentes seruant. Non tamen una eademq; uirtus in omnibus citri partibus est. Putamina enim calida sunt: quod intus est, semiacidum, ac per hoc stipticam uim habere manifestum est. Aßis & calidis obsonijs adhibentur omni tempore, æstate tamen præcipuè, quòd bilem reprimunt, sitim extinguunt, & desiderium edendi inducunt. Multis ægritudinibus citreæ uis medetur: nam & prægnantes mulieres à nausea uendicant: & tritum in potione uini datum, lieni ac querelis corporis medetur: Sunt qui citrum tessellatim concisum ex sale, oleo, & aceto comedant. De malis citreis uel Medicis, quæ uulgo narantia uocamus, eadem ferè dici possunt. Verùm quia quædam dulcia, quædam acida sunt, uescendi ratio ex superioribus præceptis repetatur. Dulcia ante cibum quouis tempore sumpta stomacho conueniunt. Necnon acida, si saccaro fuerint remollita, quod fit sublato corio, detractisq; membranulis.

De Palmis.

Palma multis in locis naſcitur, ut hodie in Italia, in maritimis Hiſpaniæ locis, in Africa licet cernere. Sabuloſa ac nitroſa terra gaudet, unde in Iudæa percommode naſcitur, fructum'que huberiorem & ſuauiorem reddit: cui à forma oblonga & in medio dorſi quendam quaſi nodum aſſumente, dactyli nomen impoſitum arbitror, quòd digito ſit perſimilis. In aluo media fiſſura eſt, quam nonnulli umbilicum appellant. Inde ſpargi radicem, cum plantantur, aſſerunt. Sine mare, qui haud longè plantari debet, infœcunda habetur. Vnde exciſo mare ſtatim ſterileſcunt. Naſcuntur autem palmarum fructus non inter frondes, ſed inter ſurgentes ramos. Palmæ uis calida eſt & humida: melior alba, quàm aut nigra, aut rubens: depilandæ membranulæ ſunt, quæ carnem ab oſſe diuidunt, deuoratæ enim grauiorem concoctionem faciunt. Oſſa item auferenda, ne Alexandri milites, qui auidius uirides palmas comedentes ſtrangulati ſunt, imitentur. Dulciores enim ante cibum ſumpti, etſi facilius concoquuntur, & aluum mouent, ſpleni tamen, dentibus atque hepati aduerſantur. Palma (ut ait Gellius) tantæ generoſitatis eſt, ut ponderi non cedat, ſed ſurſum uorſum nititur: & ob eam rem uictoriæ ſignum habent, quoniam huiuſce naturæ eſt, ut urgentibus opprimentibus'ue non cedat.

De Meſpilo.

Non fuit Meſpilus in Italia Catonis æuo. Radices hæc arbor profundè & latè agere dicitur. Hanc ob rem ferè inextirpabilis habetur. Gallica meſpila cæteris præſtantiora ſunt, quorum ſemen auſterum quidem ac folia proprietate non carent. Ante cibum ſumpta meſpila uehementer diſſolutum ſtomachum aſtringunt, fluxus alui

immodicos fortißimè reprimunt, ob frigiditatem & sicci-tatem, dentium doloribus medentur, folia quoque eius & cortex, item'que radices tusæ & impositæ feruori ac tumori subueniunt, sicca & trita cum melle ad cicatricem uulnus adducunt. Eorum succus cum uino haustus, ueneficis potionibus repugnat.

De Sorbis.

Sorbis triplex differentia inest. Alia enim ut mala rotunda sunt. Alia turbinatiora, ut pira. Alia ouorum figuram obtinent. Laudantur à medicis sorba medicamentorum potius quàm cibi gratia. Et ut alba adhuc & semicruda stomachum prægrauant, ita matura fastidium pellunt: uulnera intraneis innata delinunt. Aqua uerò in qua decocta sunt sorba, potui data, cum uini austeri ferè cum sapore naturam imitetur, dysentericis medetur. Sorba sole macerata ac in sapa condita, ut cotonea & pira, secundum Catonem diu durant.

De Cornis.

Corna quæ Vergilius lapidosa uocat, quòd foris parum carnis, & intus plurimum oßis habeant, inter acina numerata, sumpta in cibum parum alunt, tardè concoquuntur, & aluum astringunt.

De Persico.

Persica tota Asia nascuntur, maximè uerò in Perside, unde ad nos translata nomen habent: serò id quidem factũ est, & cum difficultate. Verùm postea ubique ferè sponte proueniunt. Fabulas mihi narrare uidentur, qui scribunt uenenata cum cruciatu apud Persas gigni, & ob eam rem à Cyro inde ad Aegyptios translata, ut quos armis uincere non poterat, ueneno saltem necaret. Confingunt item, quo res uerisimilior uideatur, Aegyptio sole & cœlo mi-

tigata

tigata fuisse. Hanc autem opinionem innuit Columella his carminibus:

-Et pomis quæ barbara Persis
Miserat (ut fama est) patrijs armata uenenis.
At nunc expositi paruo discrimine leti,
Ambrosios præbent succos oblita nocendi.

Addit tamen (ut fama est) ne omnino rem fabulosam pro historia credidisse uideretur: Gallica & Asiatica Persica, quæ nationum cognomina habent, autumno maturescunt, æstate præcocia habentur. Dyrrachina in precio ante alia sunt. Recentia seruari hac ratione poterunt: Optima eligito, & mitte in muriam, postera die exime, & purgabis diligenter, ac collocabis in uas, fundens salem, acetum, satureiam. Persicorum cibus propter humiditatem & frigiditatem stomacho inutilis habetur: citò enim inacescit, atque in phlegmaticos uertitur humores. Eorum usus (quo negant Medici membra nutriri) ad ephimeras iter facit. Matura tamen ante cibum sumpta appetentiam inducunt, urinam mouent, aluum lubricant, fœtorem oris medentur. Sicca post cibum manducata, etsi nihil nutriunt, stomachi tamen sigilla habentur, quòd astringunt. sunt qui dicant, statim post persica ante cibum sumpta uinum optimum bibendum esse, ne continuò putrefiant. Non improbatur etiam eorum opinio, qui asserunt, post cibum comedenda persica tessellatim concisa, & in optimo mero remollita, quòd os stomachi & superiora orificia refrigerant. Hoc autem fieri debet, ubi ex aßis cœna præceßit. Folia persici trita & imposita uentri, lumbricos aut expellunt, aut perimunt. Eadem sicca & in puluerem tusa recentes plagas cruentorum uulnerum claudunt. Nucleus persicorum cum oleo tritus capitis dolori medetur.

De

De Olea.

Exigeret nunc mensarum ordo, ut de conficiendis ac coquendis pulmentis ratio præberetur. Verùm cum omnia ferè obsonia mixta sint, de quibusdam simplicibus ad hanc rem pertinentibus prius dicendum est, ac primùm de olea atque oleo. Olearum genera sunt plura: Conditiua, pausia, radius, orchites, quæ de oliuitate optimè conditur (ut ait Varro) salentina, termucia. conditiua grandior est, & esui optima, ut nunc Bononiensis, & Picentina acerba scinditur utrinque gladiolo, & in frigida aqua tandiu maceratur, donec amaritudo cum pinguedine euanuerit. In seriam deinde aut in ligneum uas reposita, superfusa aqua cum sale & fœniculis decocta, ad tempus seruatur. Comeditur cum piscibus & carnibus aßis, ut uel fastidiū leuet, uel desiderium inducat. Difficilis concoctionis est, ac parui alimenti, humores generat crassos & glutinosos. Sumpta externa mensa exhalationes ad caput reprimit. De reliquis commodius fiet oleum, trapeto ut à quibusdam solet, uel mola quod utilius est, uel solea quod difficilius. In serijs reponitur oliua: prælisq; subijcitur, exprimitur´que tandiu, donec* sampsæ aridæ nil amplius præstant. id olei, quod primū exit, si non ex fracescentibus oleis & nimium maturis ac concalefactis fuerit, suauius esui est. Hoc Plinius omphacinum uocat. ὄμφακα enim uuam immaturam Græci appellant, quod genus olei ad frigiditatem & siccitatem tendit. Seruare oliuas uirides, ut quouis tempore oleum facias, hoc modo poteris: Oliuas de arbore sublatas, in mel demerges, auferes´que tales quouis tempore, quasi mox de arbore redemptas, de quibus si uoles oleum uiride facies. At quod ex maturis exprimitur, etsi

pinguis

pinguis & grauioris odoris est, tamen utilius omphacino propter temperatas qualitates habetur. Ad caliditatem enim & humiditatem tendit. Vendicari tamen à nimia pinguedine oleum sale illitum potest, gratiusq; fiet subtracta è fundo dolij amurca. Omnes enim feces olei ac uini ad fundum tendunt, ut mellis ad summum: unde & oleum melius in summo, quia exhalationes amat: uinum in medio, mel in fundo est procul omni fece. Olei uis est corpus tepefacere. Qua re cognita Hannibal in Romanos ducturus acies, ad Trebiam frigida hyeme corpora militum ad lenitatem & robur inunxit & uicit. Contra algores oleum mirificè iuuat. Potum ieiuno stomacho, aut lumbricos interficit, aut è uentre pellit. Præterea uerò contra uenenum pro antidoto habetur. Ex aqua enim calida potum, uomitu uenena fugat. Sunt & alia plura genera fictitij olei, quæ consulto prætermittuntur, quia nihil ad rem nostram faciunt.

De Melle.

Magna apibus cura & solicitudo conficiendi Mellis, & certè maior inest conseruandi. Vnde Maro rectè eas parcas appellat. Non enim liguriunt ut muscæ. Castißimæ præterea habentur. Inquinatis enim locis, aut qui male oleant, nulla apum aßidet. Tam qui olet unguenta, qui uinolenta, & recenti concubitu fœtet, quàm qui allium redolentia sapit, pungitur, & ab aluearibus (quæ ab aluo secundum Varronem sunt dicta) facto agmine fugatur. Legem habent ad similitudinem optimi principis, ad quem omnia deferuntur. Hoc præcedente aut delato, si nequit uolare, de loco ad locum proficiscuntur. Castra, hoc est, aluearia, ponunt. Apibus naturale

turale pabulum est rosa, serpillum, apiastrum, papauer, faba, lens, pisum, ozymum, cythisus. Ex his enim rorem matutinum, unde mel: & florem, unde cera conficitur, colligunt. Optimum tamen mellificium est, quod ex thymo fit, & ob hanc rem Siculum mel & Atticum palmam fert, propter thymi abundantiam & suauitatem. De melle Pontico & Hispano, in quo ueneni uim inesse quidam autores scribunt, non attinet dicere. Id enim quærimus, quod ad uoluptatem facit. Mel solum est, quod in summo feces expuit: hoc quo grauius, eo melius est. Mel contra uinum laudatur. hoc, quòd uetus & humectum, illud quòd recens & calidum, in precio est. Decoctum crudo melius habetur: neque enim adeò inflat, aut præcordiorum dolores ac bilem auget. Aestiuum autumnali melius est. Corporibus frigidis & humidis conuenit: multis ægritudinibus medetur. Corpora putrescere non sinit. In conditura malorum, cucurbitarum, citrorum, & nucum optimum habetur. Oris desiderijs & in multis obsonijs facit satis. Ex hoc oxymel & hydromel, quam eandem uel aquam mulsam licet appellare, conficitur, quæ tußientibus percommodè datur. Mulsum ego fieri etiam ex uino & melle, teste Plinio, crediderim.

De Saccaro.

Saccarum fert non Arabia solùm & India, sed Creta & Sicilia, quod Plinius mel ex arundinibus collectum uocat. Fragile id quidem, dum teritur aut subijcitur dentibus: hoc certè quanto candidius, tanto melius. Quod profectò ex longa depuratione fieri consueuit, unde probabilius ter, aut eò amplius incoctum dicimus. Calida est eius uis & humida: hoc fit, ut bene nutriat, stomacho prosit, eius exasperationes (si quæ insunt

ſunt) leniat. Hoc,ut arbitror, ueteres ad medicinæ uſum tantummodo utebantur. Et ob hancrem nulla in obſonijs eorum de ſaccaro fit mentio. Caruere illi quidem magna uoluptate: cum nihil ex his quæ eſui dantur tam inſipidum ſit, quod ſaccarum non condiat. Hinc natum eſt illud crebra uſurpatione prouerbium, Nullum genus edulij addito ſaccaro inſipidius reddi. Liquefacto hoc amygdalas remollitas aqua mundas, nucleos pineos, auellanas, coriandrum, aneſum, cinnama, atque alia plura in bellaria redigimus. Tranſit tum ſaccarum ferè in eorum qualitates, quibus in confectione adhæſerit.

De Lacte.

Lac ego ἀπὸ τοῦ γάλακτος deriuatum puto. Primum quod ex fœtis animalibus mulgetur, coloſtrum appellatur. Id autem ideo abijcitur, quia lactentibus nocet. Sunt qui uim lactis temperatam putent, quòd ad frigiditatem & humiditatem parumper declinet. Et ob hanc rem lac bene nutrire, multum ſanguinis generare, cum ſanguis ſit ex uberibus & mammis expreſſus: cerebrum fouere, ſtomacho & pulmoni prodeſſe, genituram augere, inter omnes medicos conſtat. Non idem tamen ex omnibus animalibus mulgetur lac. Omitto muliebre, quo in medicina tantùm utimur. Talem propè uim lac habet, qualem animal unde mulgetur. Optimum caprinum habetur, quòd ſtomachum adiuuet, hepatis oppilationes tollat, aluum lubricet. In ſecundo loco erit ouillum, in tertio bubulum. Melius uerè quàm æſtate, rurſum æſtate quàm autumno aut hyeme. Stomacho ieiuno ut exit ab ubere, uel tepidum bibendum eſt, & tandiu à reliquo cibo abſtinendum, donec in ſtomacho reſederit. Coagulatum ac prima menſa hauſtum, uere &

æstate minus nocet. Nam post cibum sumptum (ut ferè solemus) aut statim putrescit, aut secum alterum cibum incoctum ad ima trahit. Quiescendum est item postquam desumptum est, ne in stomacho, quod ex agitatione fit, coacescat. Imbibitum aut cum saccaro, aut melle, à putrescentia prohibetur: repurgato & ieiuno stomacho bibendum dixi, quia in eos humores, quos principes in cibi receptaculo deprehēdent, facilè conuerti solet. À nimio lactis usu cauendum tamen est: nam & aciem oculorum hebetiorem reddit, & calculos in renibus & uesica generat. Sero caprino quod ex lacte sublato caseo fit, pro medicina utimur, quòd hepar & sanguinem refrigerat, quòd pharmacis uiam ad purgandum corpus faciat.

De Caseo.

Etsi Caseo in tertia mensa uescimur, tamen hoc loco eius uis explicanda fuit, cum ex lacte, de quo nunc dictum est, fiat. In multis etiam edulijs conficiendis hoc crebrò coqui utantur. Coagulatum lac non multo coagulo, ne caseus (ut ferè semper contingit) acorem concipiat manu factoris, & quidem non macilenta & calida, sed subpingui & temperata in pilam redactum, ex aheno in formas uel calathos uel fiscellas reponatur, exprimatur'que tandiu, donec serum penitus exierit. Salitus caseus in locum fumo aliquantulum obnoxium reponatur. Vbi salem conceperit, & ætatis aliquid adeptus erit, esui non incongruè dabitur. Caseo dignitas à locis & pecoribus accessit, ut de lacte dictum est. Duo sunt hodie casei genera in Italia, quæ de principatu contendunt, ut Marceolinus, ita enim Hetrusci uocant, quòd mense Martij factus sit in Hetruria: & Parmensis in Cisalpinis, quem eundem Maialem à mense Maio licet appellare. Qualitas

tas caſei ex ætate deprehenditur. Recens algidus eſt & humectus, ſalitus & durus, calidus & ſiccus. Recens caſeus bene ac multum nutrit, calorem ſtomachi reprimit, ſanguinem excreantes adiuuat, phlegmaticis omnino nocet. Vetus difficilè concoquitur, parum nutrit, ſtomacho ac uentri aduerſatur, bilem facit, podagram, dolorem laterum, harenulas & calculos generat. Sumptum poſt cibum quantumuis parum, cum os ſtomachi ſigillet, & faſtidium pinguium eduliorum tollere, & coctioni ac capiti prodeſſe aiunt.

De Recocta.

Sublato ex aheno caſeo, ſerum tandiu lento igne concaleſacimus, donec ad ſummum id pinguedinis natauerit, quod reliquum caſei fuit. Recoctam id ruſtici uocant. quòd ex lacte ſecundò concaleſacto colligatur. Candida eſt, nec guſtui inſuauis, inſalubrior recenti ac mediæ ætatis caſeo habetur: melior tamen habetur uetere & nimium ſalito. Coctam, ſiue eandem recoctam libet appellare, multis pulmentarijs herbacijs præcipuè coqui admiſcent.

De Butyro.

Butyrum ex lacte hoc modo fit: Emulctum lac ex mulctralibus in uas æneum, quod ab imo coarctatum ſurſum uorſum in latitudinem campanæ ſurgit, diligenter percolatur. Ex quiete & humiditate nocturna in ſuperficie pinguitudo lactis natat, hanc ruſtici pannum uocant. Quam en ter cochleari ſatis magno in uas oblongum inuergunt, rutabuloq; tandiu miſcent, donec in maſſam redegerint, qua ablata & in ſerijs repoſita, ad tempus adipis aut olei uice in quibuſdam obſonijs utuntur ferè omnes qui ſeptentrionalem & occidentalem pla

gam incolunt, quòd oleo indigeant, quo calidæ & temperatæ regiones abundare consueuerunt. Butyrum calidum est & humidum, corpora admodum nutrit & obesat. Eius tamen frequenti usu & stomachus læditur, & fomentum phlegmaticæ ægritudini præparatur. Datum in cibum cum mundis amygdalis & saccaro, pituitam digerit, & tußim frigidam ac siccam tollit. Illitum uulneribus ex uenenosis animalibus, potumq́; antidoti & theriacæ uices præstat.

De Ouo.

Ouum, quod ὠόν Græci dicunt, multiplex est, & ex uolatilibus ferè omnibus nascitur. Quæ oua pariunt esui accommodata, sunt anseres, anates, pauones, struthij, & gallinæ, sed gallinarum meliora ac salubriora sunt, maximè si ex gallo conceperint. Quæ uerò aut ex uento zephyro, ut quidam uolunt, aut ex propria libidine concepta, ea minus sapiunt, ac fœturæ omnino inutilia sunt. Ouorum uis temperata est, & ob hanc rem bene ac multum nutrire medici asserunt. Ouum bifariam diuiditur, in alborem & uitellum: albor ad frigiditatem, uitellum ad caliditatem tendit. Albore in purgandis uulneribus, in constringendis quæ laxa sunt, ut in condituris quorundam eduliorum ac bellariorum utimur. At uitella, maximè uerò recentia, & quæ ex gallina, perdice, phasiano sumuntur, non nimium incocta (sorbilia enim debent esse oua) cor fouent, ac membra nutriunt. In sanguinem enim purum, & qui coardeat, conuertuntur. Quare qui inanitate laborant, hoc cibo, repurgato prius stomacho, quòd facillimè in alios humores conuertitur, crebrò in prima mensa utantur. Medetur & hic cibus tußi, exasperatis arterijs, uocis raucedini, & sanguinem

excreantibus. Oua ex aceto decocta cum magis temperata sint, stipticaq; fiant, uentrem constringũt, ardores urinæ, renum ulcera ac uesicæ mirificè tollunt. Atqui multo magis, si nuper nata ac cruda excusso albamẽto deglutieris. Sapidiora eo magis sunt oua, quò ex gallinis pinguibus, nõ macilentis, ex depastis triticum, hordeũ, milium, panicum, quàm herbas sunt nata. Hyeme paleis, æstate furfuribus oua percommodè seruantur. Quæ in aceto macerata sunt, ut ait Plinius, facilè illæsa per anulos transmittuntur. Dura Celsus affirmat ualentißimæ materiæ esse, et ob hanc rem tardè concoqui. Quibus in edulijs coqui ouis utantur, suo loco postea dicetur.

De Succidia.

Suilla caro adeò humida est, ut seruari non nisi multo sale poßit. Animal hoc edacißimum est, & hanc ob rem sanguine multum ac calore abundat: uliginosa loca, ubi uolutetur, libenter incolit ad reprimendum calorem, quo maximè luporum dentes exagitantur, dum suillam carnem semiuiuam lacerant. Ad flumina igitur tale animal deferunt, quo feruor ille extinguatur. A nullo brutorum pinguedine superatur. Affirmat Varro se in Arcadia uidisse suem, quæ præ pinguedine non modò surgere non posset, sed ne amouere quidem soricem, qui exesa eius carne, nidum fecisset, ac mures peperisset. Sus ubi annicula est, quatuor mensibus uentrem fert, binis nutricat. Porcelli adhuc lactentes, nefrendes dicuntur, ab eo quòd nondum fabam frendere possunt, id est, frangere. Ad annũ ubi uenerit porcus, salituræ non incongruit. pridiè quàm occidatur, potione prohibere oportet, quò sit eius caro siccior. Deinde diligenter salire, ne fracescat, & uitium sapiat, ne'ue tinea & uermibus lædatur

tur. Dum salsuram facis, in fundo dolij aut seriæ salem ster nito. Frusta deinde ponito, cutis deorsum spectet. Tandiu caro in dolijs remaneat, quoad salem conceperit. In carnario deinde, quò fumus penetret, suspendatur. Hinc sumes laridum pro tempore, hinc pernam, hinc petasonem, hinc sumen, hinc glandium. quare non immeritò rustici salsaturã succidam uocitarunt, quòd inde succidi ad esum muta possunt, ut ex horæo fit, quem eundem secundam succidi diem* rustici appellauere. Colliguntur item multa ad pulmentaria ex porco nuper cæso, ut adeps. Caro suilla tam recens quàm salita, etsi gustum titillat, perniciosa tamen omnino est ac mali succi, ut ait Celsus.

De Liquamine.

Liquamen ex adipe porci, atq; anserum hoc modo fit: Concisum minutim ad carbones ignitos in cacabo pones, ne si ad flammam suspenderis, fumum concipiat, tantumq́; salis indes, quantum satis esse putabis. Liquefactum antequam refrixit, in ollam repositoriam colabis, reponesq́; ad usum, ut ubi uoles eo uti liceat. Fit item liquamen ex anserino & gallinaceo adipe.

De Omento.

Omentum adipem illum esse innuit Celsus, qui intestinis adhæret, Testiculi, inquit, simile quiddam medullis habent, carent sanguine & omni sensu, tunicæ eorum præ se ferunt. Eò deuoluuntur plerunq;, aut omentum, aut intestinum. Hoc genus morbi κήλη Græci uocant, apud nos indecorum, sed commune his herniæ nomen est. Affert dolorem & scroto, & inguinibus, & abdomini. Fuere item qui dicerent omentum esse, pingue durum. Macrobius uerò omentum cartilagini persimile esse dicit, quod quidem impositum ossi, cruciatum, dum sectionem importat, sentit:

tit: Quòd cerebrum, inquit, tactu suo hominem torquet, uel frequenter interimit: non suo sensu, sed uestitus sui, id est, omenti, hunc importat dolorem. Ex hoc fit genus pulmenti, quod omentum uocatur.

De Abdomine.

Abdomen, quod Græci λαπάρα uocant, uentris pars illa est, quæ ab umbilico ad inguina inter cartilaginem & pellem ducitur. Pingue id quidem est Satyrico teste:

Montani quoq; uenter adest abdomine tardus.

Celsi uerba hæc sunt: Interdum enim uel ictu aliquo, uel retento diutius spiritu, uel sub graui fasce interior abdominis membrana superiore cute integra perrumpitur. Erit igitur abdomen, ex quo sumen fit, quod idem uulua appellatur: nec obstat id etiam turgentibus porcæ papillis fieri, cum circa abdomen mammæ sunt. De lucanicis & reliquis pulpamentis, quæ ex suilla carne fiunt, suo loco dicetur.

De aceto.

Acetum ex uino fit, si uas fuerit uacuum & non clausum. Aër enim ex uacuo elicit potentiam eius. Nam cum uinum semina caloris in se habeat, ac uapidum fiat, transit in uitium, quod acetum dicitur, adeò frigidum, ut ante omnes humores flammam extinguat. Et quod mirum uideri potest, saxa, quæ ignis concoxit infusum statim rumpit. Quod Hannibal ad taurinos saltus in difficili alpium transitu fecisse legitur. Variæ sunt autorum sententiæ de aceti qualitate. Ex calidis enim et acutis partibus quidam acetum constare dicunt, quod ex intensa ipsius siccitate deprehenditur. Quidam uerò plus frigiditatis in se quàm caloris habere hac ratione confirmant, quòd bilem, quòd sanguinem reprimit, quodq; etiam pituitam uehementi a-

core incidit. Aceti uariam uim ex hoc deprehendimus, quòd rebus frigidis mediocriter additum, frigidiores eas reddit: si calidis, calidiores. Penetrando enim, quod eius maximè proprium est, qualitates in rebus (ut dixi) auget. Acetum etsi melancholicis, lippientibus, ac dolore articulorum laborantibus, paralyticis, spasmaticis, propter uiã, quam malis humoribus ad neruos & iuncturas facit, obest plurimum: moderatè tamen sumptum, stomacho prodest, eius ardores compescendo, ac desiderium edendi instaurando: Hinc fit, ut in cibis primæ mensæ eo plurimum utantur. Potum ac superinfusum morsui uenenatorum animalium mirificè adiuuat. Pestilenti anno hoc uti in obsonijs ac odoratorum uice, id pulsibus ac naribus admouere, domiciliaq; humectare iubemur. Tollitur aceti frigiditas & uis nimia, si cum passulis decoctum fuerit. Liberatum acerrimo podagræ dolore M. Agrippam supremis suis annis ferunt, demersis in acetum calidum pedibus. Ex aceto & melle oxymel fit, ut alia multa.

De Acore.

Quod agrestam uulgò dicunt, & Omphacium Plinij, id Acorem Macrobij autoritate dixerim. Omphax enim (ut dixi) uuam adhuc acerbam significat. Quare igitur magis appellem oleum ex bacca immatura, omphacium, quàm agrestam quæ ab omphace fit, non satis uideo. Acorem uerò ita Macrobius exprimit: Acetum acerbius acore est, cuius uim agresta uehementiorem esse constat, quæ temperantius stomachi compescat ardores, nec ita corpus emacerat & dissoluit, ut acetum solet. Acor residenti stomacho & æstuanti ac sitibundo hepati mirè prodest. Hoc & contra uenena, & in condiendis obsonijs commodè & salubriter utimur.

P. PLA

P. PLATINAE
LIBER III.



NVCES eas esse, quæ foris duro tegũtur cortice, intus habent quod esui est, satis, cum de pomis loqueremur, diximus. De generibus tantum nũc dicendum uidetur, ac primùm de iuglande, quæ uel à iuuando & glande dicta est, uel quòd sit Iouis glans, eãdem Græci basilicam uocant. Habet enim hoc genus arboris nuces, quæ sunt suauiores sapore, quàm glans est. Vnde per exochen nuces tantum epitheto adiecto pronunciamus. Affirmat Plinius Græcos nuces iuglandes, à grauedine capitis uocitasse. Ait enim arborum ipsarum foliorumq; uirus in cerebrum penetrare, sed ad cibũ nuclei faciunt. Sunt autem recentes tussientibus inimicæ. Eædem præsumptæ cum ruta & sale, contra uenena & pestilentem aërem (Mithridatis autoritate) mirificè iuuant. Valent item nuclei à ieiuno præsumpti contra rabiosi canis morsum. Putamen nucis combustum tritumq;, ac ex oleo aut uino capiti infantis illitum, alopeciam tollit, & capillum nutrit. Muscæ, ut ait Columella, ab auribus canum arcentur, si aures amaris nucum corticibus illitæ fuerint. Ex nucleis multa edulia fiunt, præcipuè uerò alliatum, quo unà cum annosis ac pinguibus carnibus ad tollendum fastidium, ad excitandum desideriũ uescimur. Ad hoc tundendum desudat F. noster rusticellus, adeò est alliati cupidus.

De Amygdalis.

Amygdalum pro fructu uariare genus reperi. Nã & generis fœminini & neutri legitur. Neutrũ ego analo-

gia motus pronunciauerim. Amygdalus, quæ græca nux longa à nostris appellatur, circa calendas Februarias seri debet, quia prima gemmascit. Eius fructus quod amygdalum uocatur, quia primus est, auidè nimium à plerisq; cum folliculo deuoratur. Hinc crebri dolores capitis ac grauedines oriuntur. Sicca uerò contra ebrietatem ualēt, si ante uinum quinq; sumantur. Ex his inflammationes oriri illo argumento deprehenditur, quòd uulpes deuoratis amygdalis moriuntur, nisi aquam in proximo habuerint. Oleum in quo decocta sunt, infusum capiti, caducos & lethargicos excitat. Vlceribus inueteratis ac canis morsibus trita cum melle subueniunt. Renum dolores ex aqua pota extinguunt, admixto modico passo, quod solet potionis amaritudinem lenire. Amara enim medicinæ magis, quàm esui sunt accōmodata. Dulcioribus & cōfectis, & seorsum in secunda & tertia mensa uescimur.

De Auellana.

Nucem auellanam, seu Prænestinam, quam Græci Ponticam uocant, ex corylo nasci manifestum est. Hæ in cibo sumptæ ob eius caliditatem commixtam siccitati, capiti dolorem iniјciunt, inflammatione stomachum exagitant, corpus tamen maximè nutriunt. Tostæ destillationibus mitigandis utilissimæ sunt. Tritæ ac ex aqua mulsa potæ, etiam uetustissimæ tussis molestiam sedant: ex axungia uel adipe contritæ, & alopecijs illitæ, capillorum damna restituunt.

De nucibus Pineis.

Ex nucibus Pineis, quæ resinam habent distractis, Pinci nuclei eliciuntur, qui in cibum sumpti, humores optimos gignunt, sitim sedant, stomachi dyscrasiam tollunt, urinam purgant. Nuclei cum uuis passis frequētius sumpti, Vene

pti, Venerem etiam iacentem excitare creduntur. Eandem uim habent & cum saccaro conditi. His crebrò nobiliores ac diuites tempore ieiunij in prima & ultima mensa uescuntur. Liquatur saccarũ cui pinei inuoluti cum trulla in pastilli formam rediguntur. His adduntur bracteæ aureæ, ad magnificentiam credo & uoluptatem.

De Castaneis.

Castaneam, quæ Heracleotica uocatur, inter nuces Vergilius numerat uno carmine:

Castaneæq; nuces mea quas Amaryllis amabat.

Generat & hæc ex omnibus quæ esui dantur, robur in membris & uim, sed difficillimè coquuntur, maximè uerò à phlegmaticis, nisi cum saccaro & melle fuerint in cibum sumptæ. Elixæ uerò & adhuc calidæ, manc ante cibum cum melle datæ tußientibus prosunt. Torrentur itẽ ad flammam in patella perforata, nec eius suauitatis sunt, nec nutrimenti, cuius habẽtur sub carbonibus lento igne decoctæ. Has suauius edemus cum caseo in tertia mensa. Interior castaneæ membrana, quæ corticem fructumq; disterminat, ad tertias in aqua decocta ac potui oblata, mirè aluum fluentem refrenat.

De Siliquis.

Siliquæ, quia durum habent corticem, non immeritò nucibus annumerantur. Hoc nomen eas adeptas puto, quia siliquis fabæ & lupini, etsi maior sit, persimilis apparet. carobas uulgò appellamus. Quæ si recentes fuerint, stomachum lædunt, aluum soluunt. Eædem siccatæ in contrarium agunt. Cibus earum urinam ciet, & ad stomachi dolorem non leue præsidium est, si ternæ in sextario aquæ ad dimidias coquantur, isq; succus per dies quinque continuò hauriatur. Galenus tamen de siliquis

peßimè ſentit, quòd uix coquantur, & uentrem ſtringāt, & humores noxios augeant. Affirmat Valerius Flaccus Viterbienſis medicus noſtra ætate egregius, ſiliquas in tertia menſa ſumptas uetare quo minus uapores antecepti cibi caput petant.

De Piſtachijs.

Piſtachia auellanis ſimilia ſunt, his medici in pharmacijs utuntur. Eoſdem ferè uſus habent, quos nuclei pinei, præterquam ad ſerpentum ictus. Auſteræ enim & ſtipticæ uirtutis ſunt. Ideoq; etiam ſtomacho accommodata creduntur, maximè tamen conſtat ea & thoracis, itemq; pulmonis ac iecoris uitia purgare.

De Pipere.

Aromata, quibus in pulmentarijs utimur, multifariam habentur, & omnia quidem prius ab externis in noſtram prouinciam importata. Ex arboribus & hæc ferè colliguntur, ut Piper, quod in fronte Caucaſi, loco ſolibus oppoſito ex arbore iuniperis noſtris aßimili naſcitur. Diſtant autem piperis ſemina à iunipero paruulis ſiliquis, quales in ipſis faſeolis uidemus. Hæ priuſquam deſiccantur, decerptæ ad ſolemq; toſtæ, faciunt quod piper longum uocatur. Paulatim uerò dehiſcentes ob maturitatem, oſtendunt candidum piper, quod deinde toſtum ſolis calore magis mutatur. Eſt & quoddam genus piperis, quod propter cœli intemperiem carbunculat. Id ex omnibus aſperrimum eſt, leuißimumq; & pallidum. gratius quidem nigrum habetur. Leuius utroq; candidum. Naſcitur piperis arbor in Arabia ſolùm, & Troglo dytica: uerùm hodie quoq; in Italia myrto nec abſimilis amaritudine, fructum facit minus decoctum. Eſt autem piper calidum & ſiccum, & ob hanc rem ſtomachum & hepar

hepar concalefacit. Biliosis nocet, uentum ex aluo resoluit & pellit, urinam ciet. Eius uerò usus in hyeme magis quàm in æstate laudatur.

De Chariophyllo.

Chariophyllum, fortaßis χαρίεν φύλλον dicitur. In India nascitur, granis piperis aßimile uidetur, nisi quòd grandius aliquantulum & fragilius est. Arbor eius folia habens parua densaq́;, in ramos trium cubitorum consurgit, cortice pallido, radice lata lignosaq́;. In uirtute etiam fermè idem cum pipere est: hepati tamen minus nocet quàm piper, ac uim contra uenena habet.

De Cinnamomo.

De cinnamomo, quæ Herodotus narrat, fabulosa sunt ac falsa. Nascitur autem in Aethiopia, cuius frutex situ breuis est, ramo humili ac repreßo, cum nunquam ultra duas ulnas ascendat. Quatuor digitorum craßitudinem habet. Nascitur autem in uepribus dumisq́;, & ob eam rem non sine molestia colligitur. Cinnamomum uirgulti cortex est, cuius præcipuè bonitas in summo ad longitudinem palmi tenuißimis partibus habetur. Secundas partes tenet, sed breuiori mensura, quæ huic propinqua. Vtilißimum, quod radicibus proximum. Radicem eius magni ponderis dicatam in templo Capitolini Iouis & Pacis à Vespasiano imperatore uidisse se asserit Plinius. Cinnamomi natura calida est & sicca, concoctionem facit, stomachum atq; hepar ui et odore iuuat. Cinnamũ idem esse quod cinnamomum crediderim. In illo enim, meo iudicio, facta est ut metrum syncope.

De Gingiberi.

Gingiberis uirtus calida est et sicca, licet aliqua ex parte ad corruptionem tendat, cum putrescat, ut lignũ tinea corrosum

corrosum, stomacho frigido succurrit, eius nimiã uliginẽ ex esu fructuum uiridium contractam desiccando. Contra uenenatorum morsus pro antidoto habetur.

De Nuce Muscata.

Nux quam pigmentarij Muscatam appellant, calida est & sicca. Corpus humanum ui sua & odore adiuuat, oculorum aciem hebetatam acuit, uomitum sedat, appetentiam inducit, stomachum atque hepar fouendo. Hæc omnia quæ aromaticam uim habent, integra & tusa seorsum aut mixtim, esui hominum uehementer sunt accommodata.

De Croco.

Aromaticis non iniuria Crocum (quod genus uariat) addiderim, cum eorum uirtutes colore, quo sæpius ornantur, & sapore, in quo non parum uirium inest, augeat. Crocum syluestre, & satiuum habemus. Radices habet bulbo aßimiles, eiusdem tamen hubertatis & gratiæ non ubique est. Prima nobilitas Cilicio adscribitur, & ibi in Tauro monte, & in Tmolo: secunda Lycio, tertia Italico. Adulteratur tamen ubique. Optimum crocum ubi manu tangitur, acsi fragile esset, crepitat. Altera probatio: si manu prolatum ad ora fuerit, leniter faciem atq; oculos mordet. Optimum ubiq; quod pinguißimum, quodq; statim redolet, floret uergiliarum occasu, paucis diebus flore & folio uiret. Bruma colligitur, siccatur umbra. Croci moderatus usus, cuius uis calida & sicca est: pulmoni, pectori, hepati, cordi prodest. Potum cum uino, quia uehementis odoris est, ebrietatem facit. Crocum adolescentem in florem sui nominis mutatum, poëtarum narrant fabulæ. Sunt tamen, qui crocum dictum putant à Coryco Ciliciæ oppido.

De acrimonijs, & primùm de Allio.

Allium quo plures habet nucleos, eo aſperius eſt. Halitum ut cepa, porrus, aſcolonium, ac bulbi omnes, inſuauiorem facit. Aiunt tamen radicem betæ ſub prunis toſtam, ac ſuper allium deuoratam, tetrum eius odorem extinguere. Extat & allium ſylueſtre, quod Græci, ſcorodon uocant. Domeſtico certè magna uis ineſt & utilitas: quippe pernicioſis hominum malis uehementer reſiſtit: ſerpentes & ſcorpiones, itemq; alias latentes beſtiolas odore ſolo fugat. Morſui canino cum melle ſuccurrit. Eius ſuccus cum oleo mixtus, & uenenatos ictus & ulcera in corporibus ſanat. Fuere etiam qui allium elixum phreneticis darent. Coctum in faba, tuſsim & ſuſpirationem pectoris mitigat. Vtilius tamen coctum & uiride, quàm crudum & ſiccum exiſtimatur, cum multa fiunt edulia, præcipuè uerò moretum & alliatum, quibus urbani rarò, ruſtici quàm ſæpiſsimè utuntur. Seritur liratim ſpatio palmari.

De cepis.

Ceparum genera Græci plura fecere, ut Sardam, Samothraciam, Aſcaloniam, ab Aſcalone Iudeæ oppido nominatam. Vnde & quidam Aſcalonium mutato genere ſcripſere. Omnibus odor lacrymoſus ineſt. Minus tamen Tuſculana uehemens, imò propè dulcis. Cepa ruffa acrior quàm candida: ſicca, quàm uiridis: & cruda, quàm cocta: ſicca, quã cõdita. Frigida, humida, ac ſabuloſa amãt loca. Seruantur bene ad fumum ſuſpenſæ, optimè paleis: menſe Martij & Aprili cepam, Februario Aſcaloniam ſerunt ruſtici. De cepis idem medici fermè ſentiunt: His uidelicet inflammationes incendi, caput prægrauari, cerebrum ac memoriam lædi, ſomnum prægrauem induci,

humores phlegmaticos nunc generari, nunc rescindi. Quidam tamē eas temperatè sumptas, salubres putarunt, quòd aluum molliant, quòd somnū inducant, quòd appetentiam faciant. Venerem præterea excitant, & eius fomenta salaci humiditate augent. Contusa cepa ac hæmorroidibus superimposita eas aperit: contra uenena & corruptelam aquarum allio asimilis omnino. Cepulā à cepa diminutiuum fecit Apitius. hoc genus bulbi aliam à cæteris sortiri naturam uidetur. Solum enim crescente luna decrescit, rursum decrescente crescit. Ascaloniæ eiusdē propè uis est, cuius cepa, quanquam minor sit & minus orbicularis. Surgit cepa uno capite unoque caule, obsonijs Apitianis admodum celebris.

De Bulbis.

Bulbi Megarici à M. Catone præcipuè laudantur. Verùm nobilisima inter hos habetur squilla, etsi magis ad medicinam faciet. Bulborum genera Græcis nominibus explicata, odore, suauitate, sapore, magnitudine differunt. Omnia tamen feruidæ sunt naturæ: & ob hanc rem mouere libidinem dicuntur. Bulbos innuit Celsus omnia olera capitata, uel quorum radices esui dantur, appellari. Nam cum de qualitatibus ciborum loqueretur, & ualentissimum cibum dixisset, in quo plurimum alimenti inesset: In media, inquit, materia numerari eas ex holeribus debere, quorum radices uel bulbos assumimus. Ac paulò infrà: Ex leguminibus, inquit, ualentior faba, uel lenticula quàm pisum. Ex holeribus ualentior rapa napique, & omnes bulbi, in quibus cepam quoque & allium numero, quæ pastinaca, uel quæ specialiter radicula appellatur. Tāti fecit Pythagoras bulbos Megarēses, ut de

ut de eorum natura uolumen composuerit. Scribit Varro bulbos Venerem excitare, & ob hanc rẽ in nuptijs edendos. Idẽ sentit & Apitius, sed his addit nucleos pineos, erucæ succum, & piperis uim. Bulbos Martialis salaces uocat, quòd etiam demortuam Venerem excitent.

De Porro.

Porri duo sunt genera, sectiuum, & capitatum. Sectiuo Nero Cæsar autoritatem dedit edens singulis diebus cum oleo, conseruandæ uocis gratia. Cantare enim non modò priuatè, uerumetiam publicè, & in scena gaudebat. Debere etiam porro se plurimum, cum bene cantauit professus est. Post sationẽ desecatur, quò fiat capite crassius. Laudatißimum quod in Aegypto nascitur. Mox Hostiense & Arctinum in precio fuere. Porro capitato ad multa corporis uitia Hippocrates usus est. Eius enim succus profluuium sanguinis sistit. Contra etiam uenenatos morsus cum mero uel aqua mulsa potus, plurimum ualere creditur. Sanat & cum lacte mulieris sumptus ueterem tußim ac pulmonis ulcera. Commanducatum contra uenena fungorum ualere putatur, fracturas etiam alligat, duriciem relaxat. Vulnera recentia cum sale appositus statim claudit, ebrietates discutit, uenerem stimulat, aluum mollit. Eius tamen nimius usus capitis dolores facit, mala somnia proponit: dentes & gingiuas corrũpit, uisui nocet. Edere porrum post lactucas, portulacas, atq; olera frigida, non est insalubre. Periere quidam epoto succo flauidioris porri, ut Melas eques Romanus in carcerem coniectus Tiberij Cæsaris iussu.

De Fœniculo.

In hortis holitorijs nascuntur herbæ quædam satiuæ, quarũ tum semine, tum caule pro conditura obsoniorum utimur.

utimur. Hæ magna ex parte odoriferæ sunt. De his uerò quemadmodum uel minutal uel edulium conficitur, suo loco dicetur. Fœniculum Ferulaceum Plinius uocat, quòd è ferulis, ut multa alia, nascatur. calidam uim habet & siccam, non tamen simplicem. Admixtam enim austeritatem esse gustus ipse ostendit. Traditum est serpentes, quibus fœniculum gratißimum est, senectutem huius holeris gustatione deponere, & oculorum caliginem, quam longa in subterraneis locis mora contraxere, confricando caput inter ipsas ferulas deponere. Vtimur ergo hoc holere & crudo & cocto non sine causa. Bonos enim humores generat, pectori confert, & interclusos uenarum meatus aperit, coctum cum cicere urinam ciet. Pulmonis & iecinoris iniurias abigit. Valent & eius folia ex aceto trita ac pota aduersus scorpionũ ictus. Præterea contra serpentes opportunè semen eius ex mero sumitur. Satum fœniculum cum ficu sicca suauiorem esui deprehendes. Sunt qui eius ferulas superueniente hyeme usque ad terram abradant, fimoq́; bubulo aut humano stercore integant, quò sequenti anno dulcius fœniculum faciat.

De Cumino.

Cuminum columbo gratißimum est, in superficie terræ uix hærẽs nascitur, & in sublime tendit. Putrida amat & calida loca, medio serendum uere. Est & alterum genus syluestre, quod rusticum uocãt, alij Thebaicum. Huius tamen ferulæ in Aethiopico & Aphrico solo mirum in modum crescũt. Nascitur & in regione nostri orbis. Calidum & siccum habetur. Ventris tormina reprimit, urinam prouocat. Eius nimius usus pallorem inducit. Hoc hypocritæ (quorũ magna copia ob aucupium & ambitionem

tionem ubique est) ad fallendum utuntur.

De Aneso.

Anesum & crudum & coctum à Pythagora inter pauca laudatur. Viride item atque aridum omnibus quibus conditur, gratissimum usum præstat. Laudatissimum est Creticum, proximum Aegyptium. Eius usus appetentiam præstat, conditum cum saccaro turgidas aluos exonerat, edetur tamen commodius in tertia mensa. Vapores enim caput petentes reprimit, oris halitum iucundiorem facit, fœtoremq́; tollit. Ciet urinam, dolori capitis medetur, neruis prodest, uenerem excitat.

De Papauere.

Papauer quod Græci μήκωνα uocant, & satiuum & sponte nascens reperitur. Huius duo sunt genera, album & nigrum. E' nigro sopor concipitur: albi caulis tritus, & ex uino potus, elephantijs medetur. Satiui tria genera: candidum, cuius semen tostum in secunda mensa cum melle apud ueteres dabatur. E' nigro inciso succus exprimitur, quo medici in curandis ægrotis utuntur. Est & tertium genus, quod erraticum uocant, quòd cum hordeo nascatur. Erucæ hoc quidem simile. Succum papaueris medici opion uocant, quo & curas tollunt, si nimiæ fuerint, & somnum indigentibus faciunt. Hoc eodem opio sumpto, P. Licinium prætorium uirum in Hispania tædio uitæ interemptum legi.

De Coriandro.

Coriandrum Aegyptium ut præcipuum habetur, inter syluestria non inuenitur. Tritum ac potui datum, magnam habet uim ad refrigerandos ardores. Non est edendum simplex propter innatam malitiam, sed uel cum melle, uel cum uua passa, uel nostro more, quod sua-

uius est ac salubrius, aceto præparatum, ac saccaro inuolutum. Hoc in tertia mensa commodius utemur ad reprimendos uapores caput petentes, stiptica illa, in qua plurimum ualet. Rem miram tradit Xenocrates, si uera est, menstrua contineri uno die, si unum granum tritum biberit fœmina: biduo, si duo, & totidem diebus, quot grana fuerint. M. Varro coriandro subtrito cum aceto carnem incorruptam æstate seruari putat.

Xenocrates.

De Menta.

Menta suauissimi odoris herba est. hanc fuisse puellam à Plutone amatam fuerunt poëtæ, uersamq; in herbam sui nominis à Proserpina, cuius pellex erat. Hinc præterea mentulam dictam, quasi donum amoris, uel quasi meritam, uel quòd mensam grato odore percurrat. Excitat enim hæc herba, propter inflammationem & humiditatem, demortuam Venerem. Hanc ob rem crediderim ueteres exercitus duces, uetuisse militem (quem castum uolebant, unde & castra sunt dicta) hac herba uesci. Appetentiam inducit menta, & obesos à marcescentia conseruat, lætum cor reddit, stomachum iuuat, lumbricos interficit. Contra morsum canis rabiosi ualet plurimum. Seritur menta æquinoctio uerno, melius tamen surculo uenit quàm semine, humido minus gaudet, æstate uiret, hyeme flauescit, semel sata diutina ætate durat. Est & mentastrum syluestre genus, quod ut uitis propagatur.

De Apio.

Seritur & Apium eo tempore quo menta. Dictum est apium, quòd apex, hoc est, caput in Achaia uictorum sacri certaminis eo coronaretur, aut quòd eius flores apes libenter pascuntur. Aiunt Herculem apio, populo, oleastro in coronis usum. Apij radices in uenena mirificè agunt: &

quia

quia amarum est, medicinæ magis quàm esui cõuenit. Sunt qui hanc herbam ambrosianam uocent.

De Serpyllo.

Serpyllum à serpendo dicitur tam apud nos, quàm apud Græcos. In montibus enim eadem ratione, qua sisym brium longè ac latè scatet. Satiuum minus serpit. Aduersus serpentes efficax est, capitis dolores decoctum in aceto, & illitum tempori mirè tollit.

De Pulegio.

Pulegij duo genera, satiuum & syluestre. Satiuum ad recreandos animos labore defatigatos plurimum ualet, maximè si eius surculi in ampullis uitreis cum aceto detineantur. Qua de causa corona uatum ex pulegio magis (quòd capitis dolores leuet) quàm ex rosa fit. Tuetur & capita olfactu contra frigorum æstusq; iniuriam. Neque eos æstuare qui duos è pulegio surculos impositos auribus in sole habeant legimus. Flos recentis incensus, pulices odo re necat. Syluestri pulegij eadem uis, quod quidem origano persimile habetur.

De Cardis.

Cardos præcipuos habet Carthago magna, Cordubáque. Veniunt cardi duobus modis, autumno planta, semine autem nonas Martias. stercorari in locis frigidis amant. Condiuntur ad usum cardi ex aceto & melle diluto, laseris addita radice & cumini, ne quis dies sine cardo sit. Sunt & cardorum syluestrium duo genera, unum fructicosius altero, quod imo caule crassius est. Vtrique folia pauca & spinosa, atque asperis acuminibus, florem purpureum & citò canescentem facientia. Illud satiuum esui datur. Hoc propter subausteram mordacitatem stomachum iacentem, si non auidius suma-

tur, erigit & componit. Eius radix ex aqua cocta, cupiditatem bibendi potoribus subministrat. Matrici utilißimus hic est cibus. hinc est quod adeò à fœminis appetuntur cardi.

De Saluia.

Saluia calida & sicca, in multis condimentis utimur: nec mirum, cum herba salutaris sit. Nam & contra paralysim ualet, & dentibus illita prodest, & serpentum uenenosos morsus sedat.

De Ocimo.

Quod Græci ὤκιμον, nos quoque prima longa ocimum dicemus, id est, meo iudicio, quod uulgò basilicon uocant. Vere seritur, æstate plantatur, quia melius surculo crescit. inferius primò, deinde superius floret (ut ait Theophrastus) & diu in flore durat. Chrysippus medicus ocimum uitio dedit, quòd obsit stomacho, quòd oculos hebetet, quòd insaniam facit, quòd iecori obsistat, & ideo capram hoc genus herbæ nunquam contingere. Præterea si tritum lapide contegatur, scorpiones gigni. Commanducatum & in sole positum uermes creare, pediculos nutrire. Aphris quoque putant hoc esse persuasum, si quis eo die quo ocimum sumpserit à scorpione feriatur, nullo modo posse saluari. Verùm hæc omnia usu falsa deprehenduntur, cum & ocimum capræ edant, nec mens olfacientium hominum immutetur, & scorpionũ terrestrium marinorumq; ictibus, addito uini acetiq; exiguo, medetur. Vsu quoq; compertum est, deficientibus ex aceto odoratum salubre esse. Affirmat Galenus scorpionem odore ocimi mirè delectari, & ob hanc rem ad eius caulem libenter accedere. Mediocriter tamen sumẽdum est propter eius uim nimiam, quæ ex caliditate prouenit.

De Ruta.

Hyemem odit Ruta, apricis ac ſiccis gaudet locis, cinericia terra uult nutriri. Amicitia ei eſt cum ficu, adeò ut nuſquam lætior proueniat, quàm ſub hac arbore. Seritur ſurculo melius in perforatam fabam, ocimo difficilius areſcit. Durata runcatur non ſine difficultate. Vlcera enim pruritiua, ut urtica, manibus indit. Condiuntur eius folia, ſeruanturq; ad uſum faſciculis quibuſdam. Rutam ualde hominibus ſalutarem teſtantur tot antidota medicorum, huius herbæ nomen extollentium, è quibus illud Dioſpoli præclarum, quòd ſtomachum excitat, concoctionem iuuat, aluum mollit, biles extenuat, uitia pectoris, lateris, iecoris, ac renum mitigat. De Mithridatico illo præclaro, quod cum ruta fit, ſatis ſuperius dictum eſt. Rutæ duo genera, ſatiuæ & agreſtis. hac ſumpta in cibum muſtela contra ſerpentem, cum quo dimicatura eſt, ſe armat.

De Eruca.

Eruca calida eſt & ſicca, & ob eam rem dicta quaſi uruca: igneæ enim uis eſt, & crebrò in cibum ſumpta Venerem mirum in modum excitat. Naſcitur eruca facillimè æſtate & hyeme, præcipuè autem frigoris contemptrix eſt. Lactucæ crudæ eſui datæ ad temperamentum frigiditatis additur. Sunt qui ſcribant erucam calidam quidem eſſe, non tamen nimium ignitæ uirtutis. Radix eius in aqua decocta extrahit oſſa, quæ fracta ſunt: ſemen è uino potum, in ſcorpionum uenena ualet plurimum. In condiendis obſonijs tanta eſt huius herbæ ſuauitas, ut eam Græci εὔζωμον appellauerint.

De Naſturtio.

Naſturtium nomen accepit à narium tormento, inde

quoque uigoris ſignificatio deprehenditur. In Arabia miræ amplitudinis gigni dicitur. Hoc ut peculiari cibo Perſæ illi utebantur (ut ait Xenophon) qui ſub Cyro militarunt. Naſturtij uis ignea eſt, uſum tamen uenereum uidetur inhibere. Nimius eius uſus, ut erucæ, nocet, moderatus prodeſt. Nam & animum exacuit, & aluum purgat ac bilem detrahit. Valet item ad plurimos medicinarum uſus.

De Thymbra.

Thymbra, Plinio teſte, apud nos ſatureia dicitur. herba eſt aromatica, & grauiter ſpirans, quod & Virgilius carmine explicat:

Et grauiter ſpirantis copia thymbræ.

Seritur hæc herba, origano æmula, menſa Ianuario. Satureia urinam mouet, & ex uino pota lethargicos in morte dormientes excitat. Contra animalia quoq; quæ aculeis ſæuiunt, nõ inutiliter adhibetur. Venerem facit hæc herba, unde bene à ſaturitate, in qua libido ineſt, nomen accepit.

De Nepeta.

Nepetam Græci, calmiten noſtri uulgò dici affirmant. magnæ uirtutis eſt, ac uehemens in calore. Vnde etiam nobiliſsimis antidotis meruit aſſcribi. ſtomacho enim ac præcordijs utilis habetur, pituitas capitis thoracisq; ſoluit ac purgat. Iecori medetur, duritiem lienis reſoluit, calculum pellit, urinam ciet. Tam ſimplex quàm cum alijs herbis, ad hæc quæ diximus facientibus, tuſa, cribrata, pinſita, multum prodeſt.

De Anetho.

Seritur Anethum non minus coquorum quàm medicorum gratia. Huic calida uis ineſſe traditur, nec omnino auſtera. In ſe enim habet aliquam molliendi poteſtatem

ſtatem: & ſi à Græcis autoribus credimus, ita nutrit, ut athletarum cibum ſine anetho ludorum magiſtri eſſe nullo modo paterentur. Aegrotantibus prodeſt cum oleo tepefactum, ac cerebro infuſum. Creditur etiam dare illis aliquas ex febre inducias. Dolores capitis mitigat, neruorum tenſuras relaxat, non dormientes ad ſpem quietis inuitat. Coctum in aqua cyathis tribus ac potui datum, ſtomachi querelas miro modo releuat. Ructus præterea mouet, quia concoctionem adiuuat. Tormina ſedat, aluum ſiſtit, ſemen eius feruefactum & admotum naribus ſingultum ſedat.

De Thymo.

Thymus herba dulciſſima eſt, apibus (ut ait Maro) amiciſſima, ut

Nerine Galatea thymo mihi dulcior Hyblæ.

Sumptum hoc nomen à redolentia uidetur. Florem epithymum hæc uerba generat, qui collectus in umbra ſiccatur. Sunt autem eius duo genera, candidum radice lignoſa, in collibus naſcens, quod etiam præfertur. Alterum nigrius floriſq; nigri, utrunq; cibo & medicamento conuenit. Eſt calidæ ſimul auſteræq; uirtutis. Thymus ſumptus in cibum, caliginem diſcutit, lumbricos interimit, urinam impellit, menſtrua fœminis prouocat, partus emortuos extrahit. Tritus cum melle & in cibo datus, pituitas ſoluit. Mixtus polentæ & in uino maceratus, coxendiciq; feruens ſuppoſitus iſchiadicis ſalutaris eſt.

De Origano.

Sunt qui Græcè Origanum dictum putent, quòd uinum coloret: uerùm ſi ſic eſſet, origenum pronunciari deberet. Facta eſt in nomine huius herbæ magna mutatio, cum ex eradium & enſten Græci uocauerint. Ef-

ficax est origanum in medicina magis quàm in cibo. Nec minus satiuum quàm syluestre. Tritum ex uino albo ac potui sumptum, scorpionum ac arachneorum uenenis resistit, cruditates discutit, morsus stomachi ex aqua calida datum lenit.

De Cerefolio.

Cerefolio ignea uis & acerrima inest, tritum & haustum cum uino lateris dolores mitigat, ex aqua mulsa pituitam resoluit. Ex aceto lumbricos & tineas perimit, urinam ciet, menstrua pellit. Tritum cum cera & axungia parotidas soluit. Est enim parotida morbus similis glandulis quæ circa aurem nasci solent, unde & parotida dicitur, quòd iuxta aurem, quàm Græci ὦς uocant, nascatur.

De Amaraco.

Quod Aegyptus & Syria Sampsucum appellauere, Diocles & Sicula gens Amaracum uocauit. Narratur in fabulis hunc fuisse puerum regium, qui dum preciosa ferret unguenta, casuq́; prolapsus, fracto uase, uehementi illo ac suauißimo odore afflaretur, in odoriferam herbam conuersus est. Hanc Dioscorides dicit à Romanis Persam appellari. Seritur utroque modo, semine & surculo, sed hæc uiuacior & odore melior. Calidus est amaracus & siccus, narium meatus aperit, humores glutinosos à capite deijcit. Tritus ex aceto ac ictui scorpionis superpositus ægroto medetur.

De Enula.

Enulæ calida uis & sicca est. Radice eius in quibusdam pulmentis utimur, hyeme præsertim quæ salubrior habetur. Cor enim mirificè iuuat, pulmonem à malis humoribus defendit, ischiadicis & articulorum dolore laborantibus

rãtibus, ac ægritudinibus à frigiditate natis prodest. Eius succus potus fugare lumbricos putatur, & uenenatorum morsus abigere. À ieiuno sumpta dentes confirmat.

De Sisymbrio.

Sunt qui sisymbrium thymbræum appellēt. Surgit hæc herba pedali altitudine. Quod in irriguis locis nascitur, simile nasturtio est, satiuum & syluestre reperitur. Vtrunque aduersus aculeata animalia, ut crabrones, uespas, & similia, efficax est, capitis dolores sedat, uomitus, singultus, ac tormina reprimit. Stomachi dissolutiones cohibet, siue in cibo sumptum, siue in succo potum.

De Marrubio.

Marrubium est, quod Græci propter amaritudinem ita uocant, à quibus & inter primas herbas connumeratur, cuius semina foliaq; trita contra serpentes prosunt. Pectoris & lateris dolores, tussim'ue sedant. Castor marrubij duo genera tradit, nigrum, quod magis probat, & candidum. Ex utroq; minutatim cōciso, & farina subacto, fiunt offellæ, quibus ex oleo in patella frictis in prima mensa ad salubritatem uescimur, lumbricos fugare creduntur, & ob hanc rem pueris apponi solent.

De Abrotano.

Abrotanum iucundi odoris ac grauis herba est, dicunt hoc nomē ab Abrotonio fœmina in herbam cōuersa sumptum. Flos eius aurei coloris est: sponte prouenit, & in cacumine suo seipsum propagat. Seritur autem semine melius quàm radice aut surculo. Et semine non sine negocio plantaria transferuntur. Læditur abrotanum nimio sole. Verùm ubi ex temperie conualuit, uitium ritu fruticat.

De Hyssopo.

Opaca & humida loca amat hyssopus. Sunt qui & hyssopum neutro genere pronunciant. Hæret & saxis radice, ac caule. Gustatu feruens est. In oleo contritum phthiriasi, hoc est morbo pediculari, resistit, et capitis pruriginem tollit. Optimum est Cilicium è Tauro monte, deinde Pamphylium, Sumptum cum fico, farina, melle, sale, & cumino, pectus & stomachum iuuat, simplex omnino contrarium est.

De Petroselino.

Quod Græci Petroselinum, nos petrapium possumus appellare. Hoc & Columella holus atrum uocat, sunt tamen & qui dicant holus atrum idem esse quod hyposelinon. Ad macerias seri gaudet: umbra enim fouetur. Si non radicitus euellitur, æuo durat, & caules ad usum obsoniorum subministrat. Macedonicum à gustu, suauitate, & odore aromatico mirificè laudatur. Nam improbatur etiam Alexandrinum, & Smyrnæum. Aduersatur hæc herba scorpionibus, poto semine torminibus intraneis medetur. Idem semen decoctum, & mulso potum difficultates urinæ tollit, Radix eius in uino cocta, calculos pellit, lumborum ac lateris dolores, canis rabiosi morsibus pota & illita medetur. Est & aliud genus quod orthoselinon uocatur, hoc surgit recto frutice, semen habet cumino simile, menstruis & urinæ efficax. Addidere quidam oposelinon, differens ab alijs generibus breuitate, caule satiuo, & radicis colore ruffo: eiusdem tamen uirtutis est, cuius & primum illud genus. Nam & scorpionum ictibus, & morsui canis semen huius, quod et holus atrum licet appellare, ex uino datum occurrit. In mulso decoctum ac potui datum, difficultatibus urinæ medetur. Tormina uentris, & cæteras intestinorum querelas eodē mo

do sa

o ſanat. Radix in uino cocta calculo, lateris ac lumbo-
um doloribus eadem potione ſuccurrit. Succus algenti
ropinatus, exoptatum calorem per membra diffundit.

De Abſynthio.

Abſynthium ſiccæ ac calidæ uirtutis eſt, ob amaritudi-
iem eius: ſumptum in cibum ualetudinis cauſa, & ſtoma-
chum ualentiorem facit, & hepatis fibras aperit. Febres
quoque longas, utpote quartanas, minuit. Eſt & abſyn-
thium Romanum, quod magis eſui accommodatum credi
derim. Ex hoc enim conditum facit Apitius.

P. PLATINAE

LIBER IIII.



CRIBERE quædam prius neceſſe fuit, ne cũ de obſonijs loqueremur, eorũ-dẽ uim & naturã explicare longũ, & à re ipſa fortaſſe alienum uideretur. Dicendum erit deinceps de his herbis & holeribus, quibus uel cum ſupradictis, uel ſeorſum conditis in prima mẽſa, ſi fructus abſint, ueſcimur. Neq; enim conſilium eſſet, poſt ceraſa, pruna, ac cætera poma ad quæ appetentia ferimur, lactucas, intubum, ac reliquam holerũ herbarum'ue conditiuam eſſe. Facillimè enim ob frigiditatem & humiditatem tot ſimul diuerſarum rerum ingeſtarum omnis concoctio tolleretur, quo nihil poteſt eſſe homini pernicioſius. Si ergo poma abfuerint, non iniucũdum erit, æſtate tamẽ magis quàm hyeme, et cœna magis quàm prandio, lactucas hoc modo edere.

De Lactucis conditis.

Lactucam à lactis, id est humoris abundantia, u quòd lacte nutrientes fœminas implet, dictam puta Apuleius. Huius holeris plura sunt genera. Verù ante omnia lacticaulis, sessilis, & crispa laudantur. Seruntur toto anno lætis & irriguis stercoratis'que locis legitimum tamen est à bruma semen iacere. Plantam fauonio transferre, aut semen fauonio, plantam æquinoctio uerno. Albæ in primis hyemem tolerant. Est quidem natura omnibus refrigeratrix: frigidæ enim & humidæ habentur, & ob hanc rem æstate ab stomacho fastidium auferunt, cibiq; appetentiam inducunt. Ferunt D. Augustum in ægritudine usu lactucæ conseruatum. Nec mirum, cum & concoctionem adiuuent, & meliorem quàm cætera holera sanguinem generent. Coctæ & crudæ eduntur. Lactucas crudas, si lotione nõ indigebunt, sic condies. (Sunt enim salubriores quàm quæ aqua lauantur) In patinam impones, salem contritum insperges, olei parum, plusculum aceti infundes, ac statim deuorabis. Sunt qui huic condito parum mentæ & petroselini addant, ne omnino insipidum uideatur, ne'ue nimia lactucæ frigiditas stomacho noceat. Coctas expressa aqua in patinam indes, sale, oleo & aceto conditas conuiuis appones. Sunt qui huic inspergant modicum cinnami uel piperis bene triti & cribrati. Somnum hic cibus inducit, tussim ex calido humore generatam mitigat, urinam ciet, uenerem retardat, aluum mouet. Eius tamen frequens usus, maximè uerò recentium, oculorum aciem hebetat. Est & aliud genus lactucæ, quã caprinam uocant, hac tusa & in mare deiecta, pisces qui sunt in proximo statim necantur, idem faciunt & fluuiales. Serraliam lactucam, & eam quidem agrestem qui appellauc

pellauere, à serra, quam in dorso habet, dictam putarunt. Hæc fortaßis endiuia est.

Conditura Endiuiæ.

Endiuiam ego inter lactucas connumerauerim, quamuis de hoc nomine nulla apud ueteres mentio fiat. Satiua extat & agrestis, & utraq; salubris. Amarior syluestris, iucundior satiua, & ea maximè, quæ caule surgit crispo. Conditur & hæc eodem modo quo lactuca, tam cruda quàm elixa. Endiuia in cibum sumpta, æstuanti præcordia refrigerat, hepatis fibras & uenarum meatus aperit. Habet hoc peculiare endiuia, quòd æstuantia refrigerat, & algentia calefacit. Trita hæc herba cum propria radice, crabronum ac scorpionum, & reliquorum animalium quæ aculeo nocent, ictui imposita, laboranti subuenit. Eiusdem quoque succus potui datus in eiusmodi uenena agit.

Conditura Buglossi.

Quam Græci buglossum uocant, nos, quod idem sonat, linguam bubulam ab asperitate appellabimus. Calida est buglossus & humida, tam satiua quàm syluestris. Sumpta in cibum quouis modo, sanguinem purgat, hilaritatem inducit, cardiacum pellendo. Cocta ex aqua & melle, ulceribus oris, tußi & raucedini auxilium præstat. In melancholiam agit optimi sanguinis copia. Conditur & cruda & elixa. Crudam bene lotam atque expressam, reticulo ad id aptè facto, cum nepeta, menta, & petroselino in patinam indes. Salem & oleũ insparges, inuoluesq́; quoad oleũ imbibat, et remollescat eius asperitas. Aceto postremò infundes, ac conuiuis statim appones. Elixa conditur ut lactuca.

Conditum Pantodapum.

Fit item conditum pantodapum ex lactuca, buglosso menta, nepeta, fœniculo, petroselino, sisymbrio, origano cerepholio, cicerbita, quam teraxicon, lancedo, quam ar noglossam medici uocant, morella, fœniculi flore, ac pleri que alijs odoriferis herbis bene lotis expressisq́; patinam amplam requirunt, sale multo inspergi, atq; oleo i nung debent, aceto deinde superfuso, ubi paululum resederit e rum syluatica duricies, comedenda, ac bene dentibus con terenda sunt. Hoc *conditum plusculum olei & minus ace ti requirit.* Hyeme *magis quam æstate conuenit, quia plu concoctionis, quæ hyeme ualida est, requirit.*

Conditura Portulacæ.

Sit bene lota portulaca, secretaq́; à præduro caule in patinam reposita, cum cepa minutatim concisa, sale, oleo, aceto condiatur. Sunt *qui ad comprimendam frigiditatem portulacæ, piper tritum, ac cinnamomum inspergant.* Por*tulaca enim (quam poplim licet appellare) frigida est, & humida, & ob hanc rem non multum nutrire existima tur.* Nimios *tamen stomachi, renum, ac uesicæ ardores ex tinguere putatur.* Plurimus *eius usus oculos hebetat, uene rem inhibet, uenerisq́; somnia.* Manducata *item cum po lenta, intestinorum uomitiones sistit, aluum refrigerat, la borantes podagra calida sanat.* Eius *radix suspensa filo, gestata ad collum, uuæ morbum expellit.* Quod *accidisse Prætorio uiro scribit* Plinius. Recens *postremò mastica ta, stuporem dentium ex esu acerborum fructuum contra ctum diminuit ac tollit.*

Rosmarini conditura.

Qui lautius ac salubrius esse consueuerunt, è floribus rosmarini condituram faciunt. Huius *fruticis duo sunt ge*

nera

nera, alterum sterile, satiuum alterum, & cui caulis flos ac semen resinaceum inest. Folia odorem thuris præ se ferunt. Eius radix uiridis adhuc uulneribus imposita, corpora sanat. Succus fruticis & radicis regium morbum pellit, oculorum aciem exacuit. Semen ad pellenda pectoris uitia potui datur. Flores eius manè collecti ac illoti omnino, ne uim amittant, cum sale bene trito, oleo & aceto conditi, ad uoluptatem & salubritatem faciunt. Nam & stomachum concalefaciunt, & rheumatismos tollunt, & spasmaticis prosunt.

De conditura Maluæ.

Mirabuntur fortasse qui naturam maluæ ignorant, me hanc herbam inter edulia posuisse. Sed desinant mirari, & quantis laudibus extollenda sit, animaduertāt. Maluæ duo genera, satiua, & syluestris, & utraque laudanda, quæ altea dicitur, quòd altè surgat. amplitudine folij discernuntur. Satiua minor. Hanc Græci à molliendo uentre μαλάχην uocauere. Omne solum in quo seritur malua, pinguescit. Valet hæc herba contra omnes aculeatos ictus, præcipuè uerò scorpionum, uesparum, apū, muris aranei. Quin & trita cum oleo cutiq; extensa, hominem ab iniuria talium bestiolarum defendit. Cruda illita uulneri, aculeos omnes extrahit. Ferunt hominem omnibus morbis cariturum, si qualibet die ex succo maluæ aliquid sorbeat. Valet item hic succus (quanquam stomacho aliquantulum inutilis) contra bilem atram, & eam maximè quæ iam ad insaniam ducit. Elixatur tenellæ maluæ caulis, ablata cyma, & in patinā more asparagi positus, cū sale oleo & aceto comeditur. Cōdiuntur et eodē modo flores. Nec insalubre hoc genus cōdituræ habetur, cū et calculosis, et inflationi,

& torminibus, & sacris ignibus medetur.

De conditura Intubi.

Intuba impatientiora frigoris habentur: caule, folijs, ac radice optima ad restaurandum fastiditum palatum sunt. Est & erraticum, quod Aegyptij cichorium, nostri ambugiam uocant, syluestre hoc quidem habetur. Vere caules, æstate folia, hyeme radices bene lotas & excauatas propter duritiem & amaritudinem, cum sale oleo & aceto salubriter edimus. Nam & stomachum concalefactum, & dißolutum astringunt ac refrigerant, aluum sistunt, dysentericis prosunt. Coctum intubum uenerem soluit, iecinori, renibus ac stomacho prodest: maximè autem si cũ aceto cum passulis decocto comederis, aut aliquid defruti patinæ indideris, cinnamiq; triti quantumuis modicum inspersеris. Cichorium quidam ob singularem salubritatem chreston appellarunt. Quidam uerò pancration, quòd omnia bona complectatur. Huius usus & uesicam adiuuat, & genituram effluentem morbo ualetudinis sistit, & uenenis ac peste laborantibus prodest. Ad hepar tamen refrigerandum ante omnia natum uidetur. Eius flores nequaquã à caule degenerantes, eodem modo cõdiantur quo & supradicti. Sunt qui & intybus, ut Cornelius Celsus, masculino genere pronuncient.

De conditura Saxifragiæ.

Appellatam saxifragiam Apuleius asserit, quòd lapillos in uesica frangat atq; comminuat. Eius radix petroselino aßimilis est: quæ ablata, lota atq; in frusta concisa, cum sale, oleo & aceto comesa, ob eius caliditatem & siccitatem lapidẽ (ut diximus) frangit. Renes & uesicam purgat, coquitur tardè propter siccitatem quæ concoctioni contraria est, quam contrà humidum & calidum adiuuat.

De

De conditura Pimpinellæ.

Pimpinellæ, quæ & Bibinella Græcè dicitur, uis calida & sicca inest. Ob hanc rem tardè concoquitur, uoluptatem edentibus affert. Collecta ac lota in patinam ac suomet caule, si tenera est, reponi debet: sale oleo & aceto condiri: si prædura fuerit, folia tantum sumantur. Aperit hic cibus iecinoris fibras, urinam prouocat, ac lapides ut saxifragia, non tamen adeò, comminuit.

De conditura Acetosæ.

Acetosa ab acore nomen trahens, in quatuor genera diuiditur, duobus in cibis non uescimur, lapacio scilicet & rumice. Alio duo in conditurам ueniunt, quorum alterum, quod ocylapacium uocari potest, arenosa & lapidosa amat loca. Folia habet acutiora, & similitudinem unguis ex pollice imitantia: crescendo in sole ac caule in folia quasdam fibras ducit. Hæc herba, mea uernacula, salina (quòd salis imitetur saporem) uocatur. Alterum quod hypolapacium dicitur, in fœcundioribus oritur locis, similitudinem hoc habet cum trifolio: hæc uulgò acetosella dicitur. Habent hæc duo genera acetosæ frigiditatem & austeritatem in se, humores generant nequaquam improbandos, fastidium tollunt, appetentiã inducunt, sitim extinguunt, uim cordis corroborant, aluum fluentem sistunt, choleram reprimunt. Pota earum decoctio, scabiem & pruritum extinguit. Sunt qui acetosam illotam etiam statim prima mensa cum pane sine ullo cõdimento comedant, quod ego persæpe facio Eminæ nostri consilio. Addunt quidam acetum, nonnulli oleum. Quouis modo comederis, salubris est, æstate præsertim & pestilenti cœlo. Hac herba medici in multis pharmacijs, præcipuè uerò in potionibus, utuntur.

De Aſparago condito.

Aſparagi duo genera, hortenſe & agreſte. Incultum gratius eſt, quod alij corrudam, alij libycon appellant. Aſparagum dictum quòd in locis aſperis naſcatur, aſſerit Varro. Sunt qui dicant lingua Chaldæa caulem aſparagum uocari. Hæc enim herba ſemper in caulem creſcit. Elixi aſparagi in patinam extenduntur, ſal, oleum, & acetum infertur. Sunt qui eos aromatibus conſpergant. In prima menſa comeſti inflationes ſtomachi diſcutiunt, oculis diluciditatem afferunt, aluum leniter molliunt, pectoris & ſpinæ doloribus, inteſtinorumq́; uitijs proſunt. Sunt qui eos addito uino coquant, quòd eo modo efficaciores ſint. Eius uſus ſi nimius fuerit, non parum interdū nocet, cum urinam citam emittat, ueſicamq́; (quod pernicioſum eſt) exulcerat. Radix aſparagi trita & in uino albo pota, calculos fugat. Quidam uerò ſuccum eius ex uino datum, contra uenena utilem credidere.

De conditura Lupulorum.

Lupuli, quorum uis calida eſt & humida, in ſepibus ac macerijs naſcuntur: quos ego aut à calore Lupino, aut ab aſperitate ſic appellatos puto. Aſperrimi enim ſunt, & colorem Lupi, caule & folijs imitantur. Coquuntur hi & condiuntur eo modo quo & aſparagi. Frigi quoque in oleo & liquamine non incommodè poſſunt, ſed ſalubres ſunt elixi: etſi parum nutriunt, ſanguinē tamen purgant, hepatis fibras aperiunt, urinam cient, bonum & uiuidum colorem inducunt.

De conditura Capparis.

Capparis ſiccis in locis ſeritur, area circunquaq́; effoſſa, ſtructis undique aut natura ripis, aut artificio lapidum, ne luxuriari permittatur. Frutice ſurgit firmiore, unde

unde unà cum semine caulis plerunq; decerpitur. Eius genera, & maximè peregrina, ut ait Plinius, fugienda sunt. Nam & Arabicum pestilens est, & Apulum uomitus facit, stomachum & aluũ uiolenter mouet. Verùm nunc, ut mihi uidetur, mutata natura est. In precio enim peregrinus est, & maximè Aegyptiacus, nec improbatur Apulus. Capparis fruticem cynosbaton quidam, nosbatum alij, nonnulli opheostaphylen uocarunt. Siccam & calidam naturam præ se fert. Neq; paralysi periclitari eos ferunt, qui cappari quotidie utuntur, non lienis doloribus, non hepate, cum fibras uitalium & præcordiorũ aperiat, humoresq́; glutinosos ac melancholicos in primis à splene abigat, urinam cieat, lumbricos interficiat, Venerem excitet, ac contra uenenum theriacæ uim obtineat. Conditur autem hoc modo: Indes in cacabum aquæ nõ feruentis, sed apprimè calidæ: ubi tam diu sines, donec abundãtem salsedinem dimiserit. Transferto inde in aquam recentem, inq́; eam tamdiu sinito, quoad refrigescat. Inde postremò auferens, expressum in patinam repones, infundesq́; oleum & acetum non multum. Sunt qui mentam huic edulio addant, nec incongruè id quidem, cum & ad uoluptatem & ualetudinem faciat.

De Cariota & Pastinaca.

Pastinacæ, cuius uis omnis in radice & semine est, duo sunt genera, & quod sponte uenit, & quod seritur primo uere uel autumno, solo quàm altissimè refosso. Annicula utilis esse incipit, bruma utilior, gratior autumno. Pastinacam albam esse, Cariotam uerò rubeam uel subnigram asserunt medici. Hæc melior in horto, ac maximè in Viterbiano solo, illa felicior syluestri terra nascitur. Ambæ sunt difficilis concoctionis, pauci & grossi

alimenti. Bis elixanda est pastinaca, prima decoctio abijcitur, secunda cum lactuca incoquitur. Inde in patinam translata, cum sale, aceto, coriandro, pipere condita, esu percommodè datur. Nam & tußim & pleuresim & hydropisim sedat, ac uenerem excitat. Frigi etiam excauata post primam concoctionem, in oleo & liquamine farina inuoluta solet. Conditur & cariota eo modo quo & pastinaca, sed suauior habetur, quæ sub calido cinere & carbonibus coquitur. Subtracta ubi paululum refrixerit, depilanda est & omnino abstergendus cinis, tessellatim concidenda, in patinamq; transferenda, addendum sal, irrorandum oleum atq; acetum, ex defruto uel sapa nonnihil addendum, inspergendo aromata dulcia. Hoc nihil esu suauius. Duabus in rebus homini prodest, nam & bilem reprimit, & urinam ciet. In reliquis uerò ut hepati, stomacho ac spleni aduersatur.

De Conditura Ceparum.

Coquitur & cepa sub cinere & carbonibus tandiu donec omne crudum exhalauerit: ubi refrixerit, minutatim concisa patinæ inditur, sale, oleo, defruto, uel sapa inuoluitur. Sūt qui & cepæ piper aut cinnamū inspergant.

De conditura porri.

Elixatur porrum, aut sub cinere coquitur, patinæq; immissum ad sedandam ueterem tußim, cum modico sale ac plusculo melle in prima mensa comeditur. Condiuntur & hæc quæ antea cōmemoraui alijs modis, de quibus ubi ordo mensarum requiret, dicetur.

Patina ex capitibus, & intraneis caponum & gallinarum.

Gallinarum atq; auium iecuscula, pulmones, pedes capita & colla, bene lauabis. Lota & elixa, in patinā sin-

iure trãsferes. Indes acetũ, mentam, petroſelinon, inſpergesq́; piper aut cinnamum, ac ſtatim conuiuis appones.

Patina de linguis aut lucanicis.

Coquantur in aqua linguæ ſalitæ, coctas teſſellatim concides, ac in patinam indes, addesq́; de petroſelino, menta, ſaluia, & aromatibus quantum ſat erit, ultimò infundatur acetum. Idem fiet de lucanicis maioribus, hyeme tamen magis quàm æſtate. plus enim concoctionis, quæ melior hyeme quàm æſtate fit, huiuſcemodi cibus requirit.

De carnium differentia, & quo tempore quæq; coquenda edenda'ue.

Sed iam tempus eſt tranſire ad menſam, quam ego ſecundam & potiorem appello. Ibi enim de carnibus agitur, quæ melius ac ſalubrius quàm quoduis aliud edulium nutriunt. Verùm cum uaria ſint animantia tam terreſtria quàm uolatilia, quæ hominem nutriunt, uarias quoq; ineſſe qualitates neceſſe eſt. Nec in ſexum minus & ætatem & partes eorum, quàm in ſpecies differentia cadit. Meliores ſiquidem gallinæ quàm galli. Rurſum, ſi neceſſitas cogit, capræ quàm hirci caſtrati, mares quàm fœminæ, iuniores quàm uetuli. Fallit in porcis, qui ſemeſtres uel anniculi eſui meliores habẽtur, ueruecei quàm agni: enutrita in montibus, quàm in planicie aut paluſtribus locis: depaſta glandem, caſtaneam, triticum, hordeum, fabam, pannicum, milium, quàm uel furfures, uel herbam, ut in porcis ac gallinis guſtu deprehendimus. Laudabiliora ſunt item, quæ media inter macilentiam & nimiam obeſitatem ſunt, quàm quæ aut præpinguia, aut macra nimis habentur. Pinguia enim appetentiam remouent, concoctionem diſturbant, ac ſtomachum laxant. Hanc ob rem ex obeſa carne macram, rurſum ex macra pinguem tutius come-

demus. Præterea ut hyeme calidis, ita æstate frigidis uescemur, ut hœdulo, pullastra: acidis ac frigidis æstate, hyeme pipionibus, calidis & siccis autumno, coturnicibus, ficedulis: uere auiculis è nido postea quàm pennas emiserint sublatis, hyeme item turdis ac merulis. Est item in coctura magna differentia. Pinguis caro melior assa quàm elixa est. Rursum strigosa uel macra, melior elixa quàm assa: quæ medium tenet, quouis modo aptè coquetur. Magis etiam nutrit assum, etsi difficilius cōcoquitur, quàm elixum: rursum iurulentum, quàm frictum. Verùm ne in his diutius quàm satis est commoremur, ad explicandam uim & naturam animalium, quibus tum ad necessitatem, tum ad luxum & lauticiem humana consuetudo uescitur, transeamus.

De Boue.

Bouem, cuius appellatione taurum ac uaccam & uitulos uoco, magno usui esse mortalibus nemo est qui ambigat, aratione, uectura, lacte, caseo, corio ad calceorum usum. Hinc est quòd apud ueteres tam capitalis habebatur, qui bouem sine causa, quàm qui hominem occidisset. Quosdam etiam apud Romanos in exilium actos legimus, quòd bouem tanquam colonum interfecissent. Coluere quoque Aegyptij peculiariter numinis uice bouem, quem Apim uocabant, summum apud illam gentem Deum, quòd hoc animal ob eius usum & innocentiā honore diuino dignum uideretur. Init fœminam taurus uno ictu, quæ mense decimo parit, uel gregi, uel usui hominum. Lactentes adhuc, uitulos appellamus: hos lanij ad cultrum emunt. Occiduntur & boues nonnunquam ac uaccæ, hæ dum sterilescunt, illi dum aratrum & plaustrum renuunt. Caro bubula frigidæ ac siccæ naturæ

turæ est, difficillimè & coquitur, & concoquitur, crassum, turbidum, ac melancholiacum præstat alimẽtum. Ad quartanas, scabiem, & lepram hominem impellit. At uitulina tutius comeditur, temperati enim alimenti ferè existit. Hanc itaque, non iniuria, mensæ nobilium crebrò repetunt.

De Oue, Agno, & Veruece.

Ouis Agno, Veruece, lana, pelle, lacte, caseo, stercore hominibus usui est. Ariete, ut marito, ad propagandum genus utitur. Qui quò senior est, eò melior ad ineundas oues habetur. Agnas fastidit, uetulas sectatur. Fert uentrem ouis quinos menses, mares deinde uel fœmellas parit. Fœmellas, in spem gregis, si uolet, retineat pastor. Ex maribus, arietem gregis maritum deligat, reliquos, dum adhuc lactent, lanijs uendat. Quos in numerum ueruecum referri uolunt, eosdem non minores quinq; mensium castrare oportet. Horum caro salubris est, & agnina melior. Calida enim & humida habetur ad temperamentum tendens, illa uerò plus humiditatis quàm caliditatis habet. Ouem arietem dentibus ne attingas: non modò enim eius caro non prodest, uerumetiam uehementer obest.

De Capra, & Hœdo.

Capra Hœdo, lacte quàm salubri, caseo, pelle in castrorum usum hominem iuuat. Vnde & hyemem continuare sub pellibus maiores dicebantur. His etiam nautæ utebantur, uillis enim aquam pluuiam reijciunt. Cinyphreæ capellæ olim in precio erant, quia maiores: mense quinto pariunt. In quibusdam lactis magna hubertas. Ex his hœdi lactentes esui sunt optimi. Capellas auribus spirare, non naribus, nec unquam febre carere, Ar-

chelaus autor est. Ideoq; fortaßis anima his quàm ouibus ardentior. Hanc etiam ob rem in concubitus calidiores traduntur. Noctu etiam non minus quàm die cernere creduntur. Dependet omnium mento uillus, quem aruncum uocant. Hoc si quis unam ex grege trahat, cæteræ stupentes intuentur. Morsus earum arbori exitialis, oliuam lambendo sterilem quoq; faciunt, eaq; ex causa Mineruæ immolantur. Capellæ atq; hirci fœtidi carnem ne degustato. Hœdinam, qua nulla inter domestica animalia potior habetur, edito. Parum enim recrementi in se habet, facillimè concoquitur, bene alit, sanguinem bonum generat, calido & frigido contemperatum. Hic cibus conuenit lautè uiuentibus, ut Augusto & Phosphoro, Lucretio non item, qui Pythagoreorum pietatem laudat, & rem rusticam sectatur.

De Ceruo.

Ceruus, quem ἀπὸ τῶν κεράτων dictum putant, latratus ac morsus canum perhorrescens ad hominem confugit. Minus item fugiunt humana uestigia quàm ferina. Conceptus fœmellarum est post arcturi sidus. Octonis mensibus partum ferunt. Gemellos interdum edunt. Simplex nimirum animal est, ac rerum omnium miraculo stupens: sagittas enim & arcum uenantis cum admiratione intuentur. Transnatant flumina quantumuis lata, ac maria cerui gregatim, capita clunibus præcedentium imponentes, uicemq; reddentes, donec olfactu terram, quam nusquam uident, adiere. Soli mares cornua habent, quibus usque ad annos sex singulos ramos adijciunt. Mutatur aliquando his color in candidum, qualem fuisse Q. Sertorij ceruam tradunt, quam esse fatidicam Hispaniæ gentibus Imperator nobilißimus persuaserat.

ferat. Habent hæc animalia cum serpentibus pugnam, eosq; à cauernis spiritu nariũ extrahunt, ac pedibus conterunt. Ideo cerui cornua in abigẽdis serpentibus singulare remedium habentur. Viuere ceruos post centum annos, ex aliquibus captis, cũ torquibus, & quidem aureis, ac cute propter obesitatem opertis, quos Alexander Magnus indiderat, deprehensum est. Febrium morbos nõ sentit hoc animal. Hanc ob rem quidam principes omnibus matutinis diebus ex hac carne degustare soliti, lõgo æuo febribus caruere. Ceruina uerò bubulæ ferè aßimilis est. Tardè enim concoquitur, parum alit, ac bilem atram auget. Esui tamẽ æstate, præcipuè uerò mẽse Augusto, quàm hyeme suauior est. Hanc non edat noster Brutus & Cælius, ne omnino melancholia obruantur.

De Vrsis.

Initio hyemis Vrsa concipit, nec uulgari quadrupedum more, sed cubante secum mare, compreßiq;. Trigesimo die parit. carnis frustum, unde ungues tantum prominent: hoc lambendo paulatim figurat. Hyeme quaternis mensibus latent. Primis diebus his septenis tam graui somno premuntur, ut uulneribus uix excitentur. Tunc enim mirum in modum ueterno pigrescunt. Illi adipes medicaminibus sunt apti, contraq; defluuium capilli tenaces. Post hos dies priorum pedum suctu uiuunt. Credit Theophrastus eodem quoque tempore coctas ursorum carnes, si asseruentur, increscere. Inualidißimum urso caput, quod contrà leoni fortißimum est. Tauros supra cætera animalia infestat. Capitur laqueis & falcibus. Eius caro tardè concoquitur, spleni atque hepati obest. Multa recrementa generat, appetentiam tollit, ac fastidio edentes afficit.

De Damis.

Dama, quam etiam Græci dorcada uocant, capreæ genus est, rarò mansueta fieri potest. Cum capreolis ferè in qualitatibus conuenit. Bonum nanque alimentum eius caro uescentibus præstat. Modici recrementi est, sanguinem tamen ad atram bilem quoquo modo tendendum efficit.

De Leporibus & Cuniculis.

Qui Leporem a leuitate pedum sumpsisse nomen dixerunt, falluntur (ut ait Varro) quòd antiquum sit uocabulum & Græcum. Leporum duo sunt genera, maius & minus. Maius, id est, quod in alpibus, in collibus, in planicie sub dio uiuit, quodq; uoluptatem uenandi hominibus præstat. Minus, quod sub terra in cuniculis, unde nomē accepit, uitam magna ex parte ducit. Hoc capi, nisi supernè eiectum, non potest. Alpini leporibus & quidem magnis, pro cibatu hyeme uescuntur. Cuniculis adeò Baleares insulæ exundauere, ut certum sit Balearicos ipsos contra innumeram eorum turbam ab Augusto militare auxiliū petijsse. Cuniculi caro melius ac facilius alit quàm leporina, quæ quidem frigidæ ac siccæ naturæ est, & ob eam rem bilem atram facit.

De Hystrice & Ericio.

In India & Aphrica Hystrix peculiariter generatur, Ericio, uel (ut ait Plin.) Herinaceo similis, spinis tergus hispidum habet, quas tensa cute plerunque laxatas uolūtaria iaculatione in ora canum urgentium iacit. Latet, ut ursus, quatuor hybernis mensibus. Huius caro ut herinacea, licet non admodum inter esculenta comedatur, stomachum tamen adiuuat, aluum soluit, lepram ac scabiem diminuit. Salita hydropisim mitigat, mingentes in lecto,

lecto, quo minus id faciant, adiuuat. Sunt qui & taxos & glires cœnis addant, quæ animalia in qualitatibus hystrici haud multum dißimilia sunt. De glire hoc annotatum est, non congregari nisi plures in eadē sylua: & si misceantur alienigenæ, dimicando aut uincere aut interire. Genitores præterea suos senecta fessos insigni pietate alunt. Hyberna quiete gaudent. Reconditi enim & hi cubant. Rursum æstate iuuenescunt. Similis & mustelis quies.

Glirum pietas

P. PLATINAE
LIBER V.
De auibus esculentis.



QVI pauones & aues esculentas ad patinas transtulere, illi quidem nequaquam mihi desipere uisi sunt, cum ex his obsonia fiant cæteris suauiora, & regum ac principum mensis, quàm humilium & minimi census hominum magis conuenientia. Caueant igitur plebeij & populares, & quibus (ut ait Satyricus) res legi non sufficit, tale aliquid deligurian t, nedum comedant. Lautorum hæc erunt obsonia, & eorum maximè, quos non uirtus & industria, sed fortuna atque hominum temeritas ex infima sorte, utpote è ganeis, è stabulis, è popina, non ad diuitias, quod esset ferendum, sed ad summos dignitatis gradus euexere. Hi sunt quorum gratia pauones ac phasiani nati aut capti uidentur. His preciosa uestis, preciosa supellex, & quicquid præclarum natura extulit, debetur. Cepam & allium mecum deuoret Pomponius, adsit Septimius, & Septumuleius Cāpanus. Nec extra triclinium pernoctet

Cosmicus,

Cosmicus, hunc sequatur Parthenius & podagrosus Scaurus. Fabium Narniensem, Antonium Ruffum, & Mecœnatem non reijcio, qui paupertatem sponte amplectuntur. Et ne mihi succenseat Cincinnatus, hunc quoq; Demetrius ad cœnam holitariam uocet, quandoquidem ita fortunæ placet, quæ relictis industrijs ignauiæ fauet.

De Pauone.

Veniat ante omnes aues ad patinam pauo: et quoniam uiuus gloria delectatur, mortuus quoque eiusdem sit particeps. Quòd gloria capiatur pauo, ex hoc deprehēdimus. Laudatus enim gēmatas alas ex aduerso sole, quò melius uideatur, cum iactatione expandit. Idem annuis uicibus cauda amissa, donec subcrescit, pudibundus quærit latebras. Viuit annis quinq; ac uiginti, colores incipit in trimatu fundere. Ab autoribus non gloriosum modò hoc animal traditur, uerùm etiam maleuolum. Pauonem primus orator Hortensius occidit in sacerdotij cœna. Saginare eos M. Aufidius Lurco primus instituit, ex eoq; quæstu prouentus suos mirum in modum auxit. Sunt qui uelint pauonis carnem crassi & modici alimenti, ac difficilis concoctionis esse, melancholiamq; augere. Eiusdemq; naturæ struthij caro habetur, quem Aphrica peculiariter nutrit.

De Ansere, & Anate.

Anserem tam syluestrem, quàm domesticum, cane uigilantiorem esse, testata est Capitolij Gallorum tempore acerrima per M. Manlium è languore excitum defensio. Hanc ob rem cibaria anserum censores in primis locabant. Anser mortalibus pluribus in rebus usui est: custodia, de qua diximus: pluma, qua quibusdam in locis bis in anno uulsa culcitras facimus, ut delicatorum ceruices mollius

lus recumbant: carne, quam & recentem & salitam comedimus: adipe, quo plura cibaria condiuntur: iecore, in quo maximè excellit, si lac prius uel mulsam imbiberit. Messalinus Cotta Messalæ oratoris filius, pedes anserinos tostos & depilatos etiam cum cristis gallinaceis in patinam addebat, quasi rem inter obsonia præclaram. Ego uerò hanc auem, atq; quas Columella ἀμφιβίους, hoc est, terra & aqua uictum quærentes, uocat, mali nutrimenti crediderim esse. Tutius enim & alis, & pectore uescemur. Non multum ab his differunt anates. Quæ pectore tantũ (ut Martialis affirmat) Et ceruice ualet, cætera redde coquo. Anatis caro anserina calidiorem uim habet.

De Grue.

Ab mari eò ueniunt Grues, longa quidem peregrinatione, ducem quem sequantur deligunt. Habent & in extremo agmine, qui gregem uoce contineant. Excubias noctu faciunt, lapillum elato altero pede continentes, ut relaxatus ob somnum ac decidens, negligentiam custodis coarguat. Cæteræ dormiunt capite subter alam condito, alternis pedibus insistentes. Dux erecto prouidet collo, ac prædicit. Ad nos uenientes, inducias tantisper Pygmæis, quibus cum dimicare consueuerunt, relinquunt. Captæ uel pedica, uel retibus, ad mensas transferuntur. Ex his cibaria quouis modo cocta tardè coquuntur, atram bilem augent, & recrementi in se quàm alimenti plus habent.

De Ciconijs.

Ciconiam in cibarijs, gruibus anteferendam, Cornelius Nepos, qui diui Augusti principatu obijt, affirmat: quam pauci nunc uelint tangere, nedum esse, ob pastum credo, quem è serpentibus & luridis bestiolis colligunt.

Vnde

Vnde ueniant ciconiæ, & quò ſe transferant, incertum eſt: è longinquo uenire nulli dubium, & eo quo grues modo. Sed hæ uere, illæ hyeme ſunt aduenæ. Abituræ congregantur in loco certo ita gregatim, ut nulla ſui generis relinquatur, niſi captiua & ſerua. Prædicta die diſcedunt ita occultè, ut nemo uideat diſcedentium agmen, cum tamen diſceſſuras appareat, nec uenire prius quàm ueniſſe cernimus. Vtrunq; fit nocturnis temporibus. Locus in Aſia eſt, quem Pythonis comen uocant, patentibus campis, ubi congregatæ inter ſe commurmurant, & eam quæ nouiſſima uenit lacerant. Sunt qui ciconijs non ineſſe linguam affirment. Ob ſerpentum exitium tantus his honos habetur, ut apud Theſſalos capitale ſit ciconiam occidiſſe. Huius auis caro eadem ferè quæ gruis eſt.

De Oloribus.

Cygnus Græcum eſt nomen, Olore frequentatius. Cõmeant ac remeant ſimili ratione olores qua anſeres, & horum uolatus cernitur. Lyburnicarum more roſtrato impetu feruntur, facilius ita ſcindentes aëra, quàm ſi recta fronte impellerent. Colla imponunt præcedentibus, feſſos duces ad terga recipiũt. Fabuloſe narratur cygnos propriam mortẽ flebili cantu prædicere. Ad patinas ueniunt eadem ferè ratione qua anſeres.

De Hirundine.

Hirundo, quæ Græcè χελιδὼν dicitur, à nobis hybernis menſibus ad Aphros aduolat, uere redit. Ex his auibus quæ aduncos ungues non habent, ſola beſtiolis quibuſdam uolando ueſcitur. Thebarum tecta ſubire negantur, quoniam urbs illa ſæpius capta ſit. Nec Biziæ in Thra

in Thracia propter scelera Terei regis. Cecinna equestris ordinis uir, comprehensas in urbe secum ferens, uictoriæ nuncias amicis mittebat, in eundem nidum remeantes illito uictoriæ colore. Scripsisse Fabium Pictorem in annalibus suis ferunt, cùm obsideretur præsidium Romanũ à Ligustinis, hirundinum pedibus epistolam allatam, lino reuinctam, significantem quo die aduentante auxilio eruptio fieri deberet. Tantæ celeritatis in uolatu hirundo est, ut cæterarum alitum minis obnoxia sit.

De Merulis, Turdis, & Sturnis.

Abeunt Merulæ, Turdi, similiter ac Sturni, sed in uicina loca. Occultantur hæc animalia sepibus, ibiq; hyberno tempore pabulum quærunt. In Germania hyeme turdi maximè, æstate in nostris montanis locis: autumno in plano & collibus inueniuntur. Hyeme præterea loca maritima, & iuniperis ac myrtis abundantia, etiam apud nos frequentant. Merularum caro tardè concoquitur, pauci alimenti est, & melancholiam auget. Turdi uerò, hyeme præsertim, bene ac multum alunt, pauci recrementi sunt: ab his solum cauendum est, ubi lapsanum, quod Græci βράκανα, nostri napellum uocant, comedunt. Sturni, quos uulgò diabolicam carnem habere dicimus, omnino ab obsonijs lautorum reijciantur, hos comedat Vacera noster, qui marsupio magis quàm uitæ cõsultum uult. Sturnorum hoc proprium est, cateruatim uolare, & quodam pilæ orbe circumagi, omnibus in mediũ agmen tendentibus.

De Turture.

Vere Turtur occultatur, pennasq; amittit, loca sabulosa libenter frequentat, capitur reti, saginatur. In cibum sumpta aluũ astringit, & ob hanc rem dysentericis datur.

Aiunt

Aiunt turturem fœmellam amisso marito, arborẽ uiridem non attingere uolatu.

De Gallinis.

Gallina hominibus ouo, pullastra, capo, gallo, usui est, siue illa sit magna, quales Patauinæ, siue ex pumilionum genere. Galli gallinacei, qui salacissimi sunt, proli magis quàm gulæ reseruantur. Prosunt autem non hac in re tantum humano generi, uerumetiam in excitandis ad opera diurna socordibus. Horas noctis cantu distinguunt, diem uenientem denunciant, gregem gallinarum diligentissimè custodiunt. Armatus ungue adunco & rostro, uicini gallum à grege abigit. cui palma contingit, statim in uictoria canit, seq; ipsum principem testatur: uictus occultatur silens. Hoc genus auium solum crebrò cœlum aspicit, prædicitq; cantu serenitatem ac futuram pluuiam. Castrantur galli dum adhuc tenelli sunt, duobus modis: Lumbis adustis candente ferro, aut genitalibus euulsis, quo facto statim pinguescunt. Affirmat Plinius gallinaceum in agro Ariminensi, M. Lepido, P. Catullo consulibus semel locutum. Capos & gallinas saginare liguritores ipsi inuenere, quò unctius ac lautius deuorarent. hinc altiles dictæ, quòd sagina altæ & enutritæ sint. Auiaria ubi cicures atq; omnia genera auium segregata farcirentur, M. Lælius Strabo primus instituit, hisq; fartores qui rem curarent addidit, descripsitq; quid cuiq; aui ad farturam apponendum esset. Deberetur huic meritò statua in comitio: hanc Aruiragus, hanc P. Gallus, hanc & Germanicus noster propria area faciundam curent, cum hi tanquam adoptiui iure hæreditario popinariam officinam frequentent. Hyeme tamen melius quàm æstate saginatio fiet, probabiliorq;

liorq; erit fartura. Gallinæ etiam eo tempore anni meliores, quia tum minus fœtu exhauriuntur. Pulli qui nondum aut coiere, aut ouum peperere, æstate, dum tritura, dumq; adhuc de uite omphacium pendet, esui meliores habentur. masculi tamen magis quàm fœmellæ. Verùm ut tandem paucis absoluam omnium auium laudes, quantum ad obsonia pertinet, una caro gallinacea comprehensa est. quid enim popinis afferunt reliquæ altiles, quod nō unus capus in se habeat, siue elixū, siue assum uelis? Huius auis patina stomachum iuuat, pectus lenit, uocem sonoram facit, corpus obesat.

De Columbis.

Columbi pudicitia omnes aues antestant. Plures enim in eodem columbario mixtim degunt, neq; tamen quis alterius connubia uiolat. Amorem mutuum querulo gutture, ictuq; rostri ostendunt. In uenerem crebrò ruunt, frequenti pedum orbe facta adulatione. Idem faciunt & palumbes: uerùm quia semiferi sunt, rarius fœtant. Viuere palumbes ad trigesimum annum Aristoteles autor est. Columbi autem & turtures uix octauum attingunt annum. Ex his pipiones minus penniti, calidæ sunt & humidæ plusquam satis est naturæ, & ob hanc rem tardæ concoctionis habentur: multum alimenti, ac plus sanguinis generant, unde inflammationes & febres oriuntur. Qui tentare iam uolatum incipiunt, salubriores nimirum habentur, maximè uerò si cocti ex agresta fuerint, nc biliosis ob caliditatem obsint. Hic cibus pituita laborantibus non incongruit. Ab esu ueterum omnino abstineas: durioris enim alimenti sunt, & improbandi.

De Ficedulis & Passere.

Ficedularum, carduelium, reliquarumq; auium minu-

tarum caro, si pingues sint, modò non nidificent, boni alimenti est. Absit à patinis nostris passer, qui esui sumptus ob nimiam caliditatem malè alit, difficulter concoquitur, & libidinem excitat. Hæc auis ut minimæ uitæ est, ita salacißimæ. Mares negantur anno diutius durare. Fœminis longior aliquantulum uita. Nollem cardueles deuorari: plus enim uoce quàm patina hominem delectant. Imperata enim faciunt, & pedibus atque ore pro manibus utuntur, ut is quem in cubiculo Francisci Gonziaci Cardinalis cibum ac potum duobus uasculis æquilibribus funiculo ad se trahentem cum uoluptate pariter et admiratione cernimus. Huius uice alaudam comedamus: & carne & iure non inutilis homini est.

De Coturnice.

Coturnix parua auis est, & cum ad nos uenit, terrestris potius habetur quàm sublimis. Aduolant hæ auiculæ non sine periculo nauigantiũ, quippe uelis sæpe magno agmine insidunt, noctu præsertim, nauigiaq; mergunt, austro non uolant, uento scilicet humido & grauiore. Aura tamẽ uehi uolunt, propter pondus corporum uires'que paruas: hinc illa uolantium conquestio labore expressa. Aquilone ergo maximè uolant, ortygometra duce. Græci enim coturnicem ortygem uocant. Primam earum terræ appropinquantem accipiter rapit. Vltro citroq; ituræ comitatũ solicitant. Coturnicibus ueneni semen gratißimus cibus. Hanc ob causam quibusdam temporibus eam externæ dãnauere mensæ, nostræ non item, quibus autumno qualea (sic enim uulgares appellant) in precio est. Vere cum redit, insipida & mali alimenti habetur. In littore Antiaci captas edi cum Marso meo, nihil insipidius.

De

De Perdicibus & Phasianis.

Perdicibus in nidificatione mira solertia inest: stipitibus enim se quasi uallo contra feras muniunt. Maritos sæpe fallunt transmutatis ouis, quoniam intemperãtia libidinis earum oua frangunt. Dimicant inter se mares ob amorem, ut coturnices & gallinacei solent. Tantæ salacitatis hanc auem esse quidam existimant, ut concipere etiam solo odore maris, aut eius uoce audita poßint. Perdicum uita ad XVI. annos durare existimatur. Inter aues huius caro bene ac facilè concoquitur, parum recrementi, nutrimenti multum in se habet. Cerebri uim auget, genituram facit, ac demortuam Venerem excitat. Phasiani caro mediũ quiddam inter perdicẽ & capum obtinet, licet Auerrois eum, quantum ad obsonia pertinet, cæteris auibus anteferat. Nec immeritò quidem, si uim fabulæ attẽdimus. Itym siquidem Terei Thracum regis filium in phasianum conuersum fabulæ narrant. Quare quid decentius regum ac lautorum mensis apponetur quàm phasianus, non satis uideo: ut eò tandẽ redeat unde digressus est. Hoc tragico scelere caret Pomponij mensa, qui cepas atque allium ascaloniumúe pro Ity conuiuis apponit.

Quæ differentia inter animalium partes sit.

Animalium capita, maximè uerò quadrupedum, etsi craßi sunt alimenti, multum tamen nutriunt, ad febres biliosas hominem impellunt. Genituram uirilem mirificè augent. Volatilium cerebra quàm quadrupedum salubriora sunt. Verùm cum cerebri uis frigida sit et humida, ex frequenti eius usu pituitosi generantur humores, stomacho fastidium affert: & si post cibum assumitur, uomitum. In principio cœnæ non item, maximè autem si menta, aceto, atque aromatibus fuerit conditum. Si concoquitur, na-

tura calidis confert, semen uirile auget, ac aluum lenit. Aiunt cerebella leporis & cuniculi contra uenenum plurimum posse. Oculi animalium si tenerrimi sunt & pinguis bestiæ, cum sint & humidi, moderati habentur. Hic bolus ophthalmia à liguritoribus uocatur. Lingua humiditatem in se habet ferè temperatam inter durũ & molle. Verùm si cum glandulosa carne, quæ ei innoxia est, quæq; glutinum quoddam in se & humiditatem habet, coquitur, & cum aromatibus conditur, suauis esui est, nec insalubris habetur. Cor frigidum & siccum, & ob eam rem melancholiam auget, tardè concoquitur, non tamẽ parum alit. de mortuo corde loquor, uiuens enim caloris receptaculum est. Pulmo uiuens calidæ & siccæ qualitatis est, mortuus frigidæ & humidæ. ob eius raram texturam & leuitatem modici alimenti habetur. Hepar, quod & iecur licet appellare, grossos generat humores, difficilè cõcoquitur, appetentiam tollit. Lactentium iecinora minus, tamen insalubriora putantur. Gallinacea & anserina siue anatina his adduntur. Caprarum, hircorum iecinora fugito, ne in epilepsiam incurras, quam nostri comitialem morbum appellant. Contrà uerò hepar lupi non modò non nocet, uerumetiam hydropisim curat. Valet item hepar rabiosi canis tritum & ex aqua potum contra morsum alterius rabie sæuientis. Hubera quia fibrosa & cartilaginosa sunt, frigidæ uis & siccæ habentur. Hinc est quòd crassum præstent alimentum: & quanto lacte abundantiora sunt, tanto maioris sunt alimenti. Splen siue lien acorẽ quendam in se habet, quod antea receptaculum melancholiæ fuerat: hinc est quòd stomachum & appetentiã iuuat, citò tamen satiat, eius frequens usus bilem nigrã facit. Porcinus splen cæteris minus insalubris habetur. Alæ
auium

auium in cibum ſumptæ ſaluberrimi ſunt alimenti, præcipuè autem gallinarum. Sunt qui & anſerinas his addant. Frequenti enim motu ſi quid mali ſucci ineſt purgatur. Similiter quoq; anſerina & gallinacea colla cæterarum uolatilium meliora putantur, ſi ſanguine intercutaneo caruerint. Grauis ſaporis renes, urinæ receptaculum, & quaſi cola quædam humidorum recrementorum ſunt. Difficillimè item concoquuntur, ac in malum uertuntur humorem. Lactentis tamen hœdi renes, quia nihil adhuc terreſtre habent, nõ improbantur. Peßimi ſunt alimenti, ac bilem atrã faciunt, recrementorum omnium receptacula, licet obeſẽt, minus tamen improbanda ſunt auium, præcipuè autẽ gallinæ uentricula & inteſtina. Iuniorum animalium teſticuli quàm uetulorum, qui tarde concoquuntur, probabiliores habentur, gallinacei tamen nunquam improbantur. Non diſplicuit mihi Palelli hoſpitis noſtri patina, qui pedes uitulinos bene lotos, & coctos cum iuſculo aromatibus inſperſos, in cœnam more Romano attulit. Inditum quoque aliquid ex aceto putarim, adeò appetentiam excitabant. Apponi hæc patina prima menſa conſueuit. Boni & facilis extat alimenti, pectori confert, tußim lenit, meatus urinæ exhulceratos ſanat, dyſentericis prodeſt. À medicis tamen anteriores magis quàm poſteriores animalium partes probantur.

P. PLATINAE

LIBER VI.

De obsoniis.



CTVM profectò nihil hactenus uideretur, explicata earum rerum natura & ui quibus humana consuetudo uescitur, nisi deinceps obsoniorum conficiendorum ratio, qua & coqui & popinarij utuntur, ordine præberentur. Non enim omnium eduliorum eadem est coctura, eadem conditura, eodem'ue tempore. Elixa debet esse bubula & uaccina caro, elixum uituli pectus. Dorsum tamen, ceu spinam malis appellare, assaturam requirit. Coxas eiusdem in pulpamentum rediges. Totum de ueruece non iniuria elixabis, licet ex spatula & coxis bona fiat assatura. Suillam carnem quoquo modo coxeris, insalubrem inuenies. Eius tamen spina ubi recens est assa, ad gulam facit. Sunt qui cepas in eius feruenti adipe coquant, deuorentq́;. Hœdi utrumlibet cocti, suaues & salubres sunt: coxæ tamen assæ meliores habentur. Eadem et de agni coctura. Caprinam carnem, si uoles, mense Ianuario cum alliato comedes. Cerui uerò anteriorem partem in iusculo laridario coques, lumbos assabis, ex coxis pastillos aut pulpamenta facies. Eadem & capreoli, damæ, ac capræ coctura. Aprũ in piperato aut in laridario condies. Leporem assum rectè conuiuis appones, posterior tamen pars melior habetur, anteriorem non iniuria in piperato uel laridario coques. Eadem est & de cuniculo coctura. Sunt qui ursinam carnem ex pastillo comedant.

Quomo

Quomodo coquendæ aues cicures & syluaticæ.

Aues amphibias, hoc est, terra & aqua uictum quærentes, ut anserem, cygnum, anatem, gruem, ciconiam, ac cætera eiusdem ferè naturæ, elixabis. Pauonem uerò, phasianum, coturnicem, perdicem, turdos, merulas, ficedulas, gallinas syluaticas assabis. Hæ quoque aues si elixentur cum pipere & saluia, non insuaues uidebuntur. Capos præpingues assos, medios inter maciem & pinguedinem comedes. Idem fiet de gallina & pullastra.

Elixum.

Carnem in frusta concisam, per horam in aqua frigida sines, bene deinde lotam cum aqua calida, atque iterum recenti in cacabo lato, ne angustè bulliat, ad focum pones, salemq; indes antequam efferueat. Vbi ebullire occipiet, bene despumabis. Si uideris sabulum aut terram commixtam sali, aquæ calidæ cochleare accipies, huic que salem infundes: in fundo sabulum & quicquid terrestre erit residebit, sal in summo cum aqua natabit. Hanc colatam cacabo infundes. At si caro annosa fuerit, eam crebrò cochleari eximes, recentiq; aqua humectabis, idem facies si gallinæ uel capi anniculi fuerint. Alba hoc modo cũ iure caro remanebit.

Assum.

Assum ex quauis carne hoc modo facies: Si annicula erit, ubi modicum ebullierit, ex cacabo exemptam illaridabis, uoluiq; ad ignem iubebis, quoad bene coquatur. At si tenella fuerit, ut uitulina & hœdina, sine elixatura eo modo quo superiorem coques. Capos, phasianos, hœdulos, perdices, & quicquid syluaticum assaturam requirit, bene deplumatos exenteratosq; in feruenti aqua lauabis, lo

tos ac pro appetentia odoriferis herbis, pipere & larido bene conciſo refertos, ad focum lento primùm igne coqui iubebis: at ubi paululum à coctura abeſſe uideris, ſalē cum trito pane circumquaq; aſperges, excitato maiore quàm antea igne, inuolutoq́; uolubiliore manu ueru. Vnde ſtatim exemptam carnem exhalareq́; permiſſam ad conuiuas deferes.

Piperatum ex ſyluaticis.

Piperatum cum quauis carne ſyluatica, hoc modo facies: In catinum tantū ex uino nigro auſtero indito, quantum ex aqua, optimeq́; in eo carnes lauato, loturam deinde colato, additoq́; tantum ſalis quantum res exigit. Eandem aquam cum carne in lebete ad ignem ponito, coctam carnem eximito, in patinasq́; diuidito. Buccellas panis in craticula torreto, toſtas in aceto remolleſcere ſinito. Vbi acetum ſatis imbiberint, unà cū libra paſſularum eas optimè conterito. Huic opportunè ſanguis ipſius beſtiæ adderetur, uel iecuſcula, ſi fieri poſſet, contrita. Hæc deinde cū ipſo iure miſceto, additoq́; parum ſapæ aut defruti cū aceto illo cum quo panem maceraueras: poſtea uerò per cribrum ſetaceum hæc omnia ſimul facito tranſeant. Indita in cacabum, aſperſa pipere, chariophyllo, cinnamomo, ut uoles, facito æqualiter bulliant per dimidium horæ in carbonibus, agitando ſæpius cum tudicula uel cochleari. Carnem poſtremò cū larido frictam, diuiſamq́; in patinas hoc piperato condito, conuiuisq́; apponito. Multum & commodè alit, ſtomachum fouet, corpus obeſat: bilioſis tamen nocet, calculum facit, plus minus'ue, ſecūdum rerum ipſarum compoſitionem.

Ius laridarium.

Ius laridarium cum quauis carne ſyluatica hoc modo facies:

facies: Carnem in catino, ubi tantum ex uino albo, quantum ex aqua bene lauabis, loturamq; (ut par est) colabis cum hac lotura, cumq; larido ac saluia minutatim concisa carnem in lebete coques: ubi propè cocta fuerit, aromata suffundes. Vt uerò craßius aliquantulum iusculum fiat, oui uitella duo, & quidem prædura, cum quibusdam buccellis panis sicci, nec omnino tosti, simul conteres, contrita cum iure miscebis, infundes'que in cacabum. Melius tamen fieret hoc aut ex sanguine, aut ex coctis aut contritis iecusculis eiusdem animalis. Coctam carnem in patinas tuo more diuides, conuiuis'que aut minutatim, aut in frusta concisam cum ipso iure appones. Multi & hoc alimenti est, stomachum tamen crebrò uescentibus facit. Hepar & renes concalefacit, biliosis nocet, solis pituita laborantibus conuenit.

Cibarium ex syluaticis.

Cibarium, quod uulgò corrupto uocabulo ciuerum appellant, sic facito: Carnem syluaticam cum aqua & aceto pari mensura coquito, coctam ex iure eximito, sinitoq; in pinace, uel (ut Latinè dicam) orbe: tandiu resideat, donec humor exierit: eam deinde in optimo larido frigito. At si duas patinas condire uolueris, paßularum libram, selibramq; amygdalarum cum sua pelle conterito, hisq; buccellas panis non nimium tostas, & atro uino remollitas ac tunsas addito, permiscetoq; omnia cum iure in quo caro cocta est. Facito postea hæc omnia per cribrum farinaceum in cacabum transeant, ebulliantq; simul in carbonibus longè à flamma per dimidium horæ curato. Si aromatum cupidus aut secus eris, ex gingiberi aut cinnamo plus minus'ue addito. Cepulam postremò in ollula cum larido tessellatim conciso bene coctam ac tunsam in cacabum di-

mittito, ſinito'que paululum efferueat, ac deinceps in patinam cum iuſculo diuidito. Nutrit & hoc, tardè concoquitur, faſtidium mouet, caput lædit & oculos, hepati nocet, uentrem ciet, bilioſis obeſt, & pectori.

Paſtillus ex ſyluaticis.

Ex ceruo uel capreolo paſtillum ſic facies: In fruſta haud magnam carnem concides. Vna bullitione cum aqua & aceto ſaleq́; remollitam ex cacabo eximes, ſines'que in quadra donec ius exinaniet: piper deinde & cinnamum contritum ſimul cum larido tunſo in modum placentæ ſubiges, carnemq́; additis quibuſdam per longum laridi teſſellis, hoc quaſi foliato inuolues, indesq́; circunquaq; chariophylli grana, farinam deinde bene excretam ſubiges, ex ſubacta cruſtam groſsiorē unicuique fruſto circumuolues, in furnoq́; lento igne optimè coques. Apponi hæc ſtatim conuiuis, uel ſeruari in menſem, aut ſaltem dies x v. poſſunt. Parum omnino alit, tardè concoquitur, ſtomachum laxat, ſpleneticis & hepaticis nocet, pectus exaſperat.

Paſtillus ex cicuribus.

Cicures appello omnia quæ domi aluntur, ut uitulum, capum, gallinam, & ſimilia. Ex his paſtillum ſic facies: Carnis macræ quantum uoles ſumito, minutatimq́; gladiolis concidito. Vitulinum adipem cum aromatibus huic carni bene miſceto, inuoluta cruſtillis in furno coquito. Cocta ubi propè fuerint, duo uitella ab albore ouorum excreta cum modico agreſtæ, cum'que iure perpingui bene tudicula agitata in paſtillum infundes. Sunt qui modicum croci ad ſpeciem addant. Fieri & hic paſtillus in patella bene uncta, etiam ſine cruſta poteſt. Capum,

pum, pullastram, & quicquid uoles integrum & in frusta concisum in pastillo pro uoluptate optimè coques. In hoc & multum alimenti inest, tardè concoquitur. Pauca recrementa in se habet, cor, hepar, & renes iuuat, obesat, ac uentrem ciet.

Crusta ex cicuribus.

Si crustam uoles ex pipionibus & quauis aue, primùm facito ebulliant: ubi ad cocturam ferè uentum erit, ex lebete eximito, exemptaq; in frusta concisa in sartagine cum abundanti larido frigito. Inde in patellam uel testam bene unctam, crustaq; instratam deuoluito. Huic pulmento non iniuria pruna & cerasa, uel austera addes. Agrestam deinde & oua octo, si plures conuiuas habebis, uel pauciora, si paucos, cum modico iure tudicula agitato. Huic petroselinum, amaracum, mentam, gladio minutatim, quoad fieri potest, concisam admisceto, ad ignem'que ponito, longè tamen à flamma. Lentè enim ebulliat necesse est. Cochleari interim tandiu misceri debet, donec cochleare ob craßitudinem integat. Fundito postremò hoc iusculum in crustam, ad ignem'que, ac si artocrea esset, ponito: coctam conuiuis apponito. Multum alet, tardè concoquetur, pauca recrementa relinquet, bilem reprimet, corpus exasperabit.

Frictum ex quauis carne.

Frictum ex altilibus & quauis carne hoc modo facies: Carnem uel aues bene exenteratas & lotas, aut minutatim, aut quadrifariam concisas, in ollam cum larido ad ignem pones, crebro'que cochleari, ne lateri seriæ adhæreant, conuolues: ubi prope cocturam fuerint, maiorem partem laridi eximes, uitella'que duo cum agresta agitata, cum'que iure & aromatibus mixta in ollam fundes,

des, ebulliat tantum necesse est ut rectè coquatur. Huic patinæ crocum addunt quidam, ut coloratior fiat. Non erit etiam à uoluptate alienum petroselinum minutatim concisum patinæ inspergere, conuiuisq; statim apponere. Alet multum, etsi tardè concoquitur, bilem reprimet, cor, hepar, & renes iuuabit.

Pastillus in olla.

Pastillum in olla sic facito: Carnem uitulinam cum adipe minutatim concisam in ollam ponito, pipiones & pullos si uoles adijcito. Ollam ipsam ad carbones longe à flamma, ne concitatè efferueat, ponito. Vbi ebullire occœperit, despumato, passulas deinde imponito. Cepam postremo minutatim concisam cum larido frigito, frictam in ollam indito. Vbi omnia propè cocta existimaueris, agrestam & aromata suffundito. Sunt qui & duo uitella ouorum bene agitata cum agresta infundant. Multum alet, tardè concoquetur, nauseam faciet, stomacho nocebit, hepar & renes concalefaciet, sperma augebit, caput & oculos lædet.

Mirause Catellonicum.

Catellani gens quidem lauta, & quæ ingenio ac corpore Italicæ solertiæ haud multum dissimulis habetur, obsonium, quod Mirause illi uocant, sic condiunt: Capos aut pullastras, aut pipiones bene exenteratos & lotos in ueru collocant, uoluuntq; ad focum tantisper quoad semicocti fuerint. Inde exemptos ac tessellatim diuisos in ollam indunt. Amygdalas deinde tostas sub cinere calido abstersasque lineo panno terunt. His buccellas aliquot panis subtosti addunt, mixtaque cum aceto & iure per cribrum setaceum transmittunt. Posita in ollam hæc omnia, inspersaque cinnamo, gingiberi, ac saccaro multo

multo, tamdiu efferuere simul in carnibus procul à flamma lento igne permittunt, quoad ad iustam cocturã perue nerint, miscendo semper cum cochleari, ne seriæ adhæreant. Hoc nihil suauius cum Valiscara meo edisse memini. Multi est alimenti, tardè concoquitur, hepar & renes concalefacit, corpus obesat, uentrem ciet.

Vt pauo coctus uiuus uideri poßit.

Necatur pauo aut penna supernè in cerebrum demissa, aut iugulatur ut hœduli solent, quò sanguis exeat. À gutture deinde usque ad caudam pellis leniter scinditur, scissaq; cum proprijs pennis à toto corpore ad caput trahitur, quo abscisso cum pelle reseruato cruribus'que, pauonem ipsum aromatibus ac odoriferis herbis refertum ueru assabis, infixis tamen prius per pectus chariophyllis, inuolutoq; collo lineo albo, continuè aqua humectato, ne omnino desiccetur. Coctum pauonem ex ueru exemptum, propria pelle integes, & ut pedibus stare uideatur, uirgulas ferreas infixas tabulæ ad hoc fabrefactas per crura ne cernantur, per corpus ad caput & caudam adiges. Sunt qui ad ludum & risum, camphoram cum lana ori indant, ignemq;, ubi ad mensam fertur inijciant. Hoc Gellio non placet, qui ignem reformidat. Inaurare etiam pauonem assum & aromatibus conspersum bracteis aureis licet ad uoluptatem & magnificentiam. Idem etiam fieri de phasianis, gruibus, anseribus, capis, ac cæteris auibus potest. Verùm tardè concoquitur, parum alit, atram bilem auget, hepaticis ac spleneticis nocet.

In porcello asso.

Porcellum adhuc lactentem iugulato, uillosq; cultro omnino acuto abradito. Per spinam deinde scindito, eximitoq; quicquid in uentre habet, iecuscula eius cum larido,

allio, cumq́; odoriferis herbis minutim concidito, tritum caseum, oua agitata, tunsum piper, crocum in puluerem redactum cum superioribus bene misceto. In porcellum'que omnino ita inuersum, ut quod intus erat foris sit, indito, ac claudito ne excidat. Coqui in ueru, aut super craticulam lento igne non incommodè potest, ut omnia pariter esui bona sint. Dum coquitur, aceto, pipere, croco simul mixtis cum saluiæ aut rosmarini aut lauri ramusculis, sæpe aspergenda est. Idem etiam fieri ex ansere, anate, grue, capo, pullastra, potest. Male hoc & parum alit, tardè concoquitur: stomacho, capiti, oculis, atque hepati nocet, oppilationes facit, calculum creat, pituitam auget.

Pullus in agresta.

Pullum cum salita carne decoquito, ubi semicoctus fuerit, grana uuæ sublatis è medio uinaceis in cacabum feruentem indito, petroselinum & mentam minutatim condito, piper & crocum in puluerem conterito. Hæc omnia in cacabum, ubi pullastra cocta fuerit, conijcito, ac patinam statim facito. Hoc obsonio, quo non ab re B. Poggius me etiam inuitato frequenter uescitur, nil salubrius. Admodum enim alit, facilè concoquitur, stomacho, cordi, hepati, renibus conuenit, ac bilem reprimit.

Pullus assus.

Pullum bene depilatum, exinanitum, & lotum assabis: asso atque in patinam imposito antequam refrigeat, aut succū mali medici, aut agrestam cum aqua rosacea, saccaro ac cinnamomo bene trito īfundes, cōuiuisq́; appones. Hoc Bucino non displicet, qui acria simul ac dulcia appetit, ut bilem reprimat, qua excitatur, & corpus obesat.

In pulpam uitulinam.

Ex coxa uitulina carnem macram abſcindito, abſciſ=ſam in fruſta oblonga & ſubtilia concidito, battuatoq́; cum gladioli coſta, ita ne reſcindatur, ſtatimq́; ſale & fœ=niculo trito ſuffundito: amaracum deinde ac petroſelinum cum larido bene conciſum, & aromatibus ſparſum ſuper pulpas extendito, easq́; ſtatim inuolutas in ueru ad ignem ponito, ne nimiū deſiccentur caueto, coctas conuiuis ſta=tim appones. Multum alet, corpus ſolidum reddet, pauca recrementa relinquet.

In pulpam Romanam.

Carnem uitulinam in fruſta non maiora ouo ita con=cidito, ne alterum ab altero reſcindatur, ſalemq́; ac corian drum, aut fœniculum tritum ſtatim inſpergito, aſperſam inter duas tabulas aliquantulum opprimito. Veru deinde traiecta cum teſſella laridi, ne ſe contingant, ne'ue nimium deſiccentur, ad ignem uoluito, donec coquantur. Multi hoc eſt & großi alimenti, tardè etiam concoquitur, & aluum aſtringit.

Hyſitium ex pulpa.

Ex coxa uitulina pulpam accipito, eamq́; uel cum adi=pe eiuſdem, uel cum larido minutatim concidito. Amara=cum & petroſelinum contundito, uitellum oui cum caſeo trito tudicula agitato, aromata inſpergito, corpus unum fa=cito, ac omnia cum ipſa carne miſceto. In omentum deinde uel porcinum, uel uitulinum teſſellatim inciſum, hoc pul=mentum ad oui magnitudinem inuoluito, ad focum in ueru lento igne decoquito. Mortadellam uulgares hoc hyſitium uocant, quod certè parum incoctum quàm nimium ſuauius eſt. Tardè ob hanc rem digeritur, oppilationes facit, cal=culum creat, cor tamen & hepar iuuat.

Hyſitium ex iecore.

Iecinora porcina uel quorumuis animalium paululum elixa terito, eo modo quo caseum soles. Porcinum deinde uentrem condito ad quantitatem iecinoris, tantumq́; casei ueteris, amaraci, petroselini, passularum, aromatum contritorum, cum duobus ouorum uitellis admisceto quantum satis esse putaueris. Ex his in unum redactis ad magnitudinem nucis pilas facito, omentoq́; inuoluto, ac ubi uoles, in sartagine cum larido frigito. Lentam & paruam cocturam requirunt. Tomacula hæc uulgus appellat, quæ fortasse melius omacula, cùm inuoluta omento fiant, dicerentur, uel tomacla, ut Martiali placet.

Farcimina.

Pulpæ uitulinæ atque adipi suillæ bene tunsæ tritum caseum tum ueterem tum pinguem, aromata bene tunsa, duo aut tria oua tudicula agitata, salis tantum quantum res ipsa requiret, croci quo crocea sint, omnia admiscebis, admixtaq́; in intestinum bene lotum & perquàm tenuatim productum inijcies. Cocturam in cacabo requirunt. Bona non nisi biduo durant. Seruari tamen in dies x v. aut plures poterunt, si plus salis & aromatum addideris, siue ad fumum desiccaueris.

Lucanicæ.

Si uoles bonas lucanicas, carnem macram & pinguem simul ex sue concidito, ablatis omnibus fibris ac neruis. Quòd si caro decem librarum fuerit, salis libram unam, fœniculi bene mundi uncias duas, totidem piperis semitunsi admisceto, confricatoq́;, per diem hæc in mensula sinito. Sequenti in intestinum bene mundum inijcito, & sic ad fumum suspendito.

Gelu in patina.

Si uoles duas patinas eius pulmenti, quod uulgò Gelatinam

inam uocamus, 40. pedes uerueceos excoriatos exoſſa=
osq; in aqua recenti per tres aut quatuor horas ſinito:
otos in cacabum, ubi aceti acerrimi albi metreta una, ui=
ii albi altera, aquæ duæ inſint, impones, tantum ſalis ad=
lendo quantũ ſat eſt. Facito deinde efferueat lento igne.
Deſpumare etiam diligenter memento, ubi ſemicocti fue
int, piperis rotundi, piperis oblongi, cinnami, ſpicinar=
li quantum ſatis erit infringito, potius quàm conte=
ras, in cacabumq; indito, ut unà tamdiu efferueant, do=
nec ad tertias deuenerint. Pedes tum eximito, iusq; effer=
uere iterum ſinito, decem ouorum albamenta tudicu=
la tamdiu agitato, donec uerſa in ſpumam uideantur.
Ebullire ſimul tantiſper hæc debent, quoad ſemel aut bis
cochleari inuolueris. Exempta ex cacabo ſtatim ſacco li=
neo bis aut ter colato. Tale ius in patinas ubi pulli, aut
hœdi, aut capi bene cocti, & fruſtatim diuiſi, nec hume=
cti caro ſit, indito: inq; frigido & humido loco tandiu
ſinito, quoad omnia gelu concreta fuerint. Ex hac patina
nil comedat Voconius meus, ne bilem qua exagitatur,
cum ſuo magno malo augeat.

Hœdus in allio.

Integrum hœdum, aut quartam partem, teſſellis la=
ridi, & * ſpinacis mundi, alijs circumquaq; impactis, ue=
ru ad ignem uoluito. Humectatoq; frequenter cum ramu
ſculis lauri aut roſmarini, ex hoc quod nunc ſcribam cõ=
dimento: Cum agreſta cumq; iuſculo pingui duo uitella
oui bene agitata, duas ſpicas allij bene tunſas, modicũ cro
ci, parum piperis miſceto, in patellamq; indito. Inde (ut
dixi) quod coquitur aſpergito. Coctum in patinam po=
nito, partemq; conditurę infundito, ac petroſelinũ minu=
tatim conciſum inſpergito. Hoc obſoniũ bene coctũ citò

comedi debet, ne refrigescat. Hoc non edat Caculus, quia oculos hebetat, Venerem etiam demortuam excitat.

Pulmentarium in carbone.

Carnem macram ex coxa uitulina in buccellas nõ nimium subtiles concisam cultri costa contundito: sale deinde & fœniculi semine bene trito utrinque aspersam inter duas tabulas per dimidium horæ comprimito. Inde in craticula ad carbones concoquito, in utranque partem crebrò uertendo, addendoq; tessellas laridi, ne igne inarescat. Coqui non admodum hoc pulmentarium debet. Calidum item conuiuis apponatur, quo magis appetentiam & desiderium bibendi excitet. Hoc Bibulus utatur, qui sitim in se demortuam quærit.

In iecusculis.

Iecuscula aut suilla, aut ex quouis animali ad magnitudinem nucis aperta, inspersáq; sale, fœniculo, & aromatibus dulcibus ac bene tritis, omento uitulino aut hœdino separatim inuolues, ad focumq; non nimium decoques, ac cocta statim comedes.

Succidia in carnem.

Carnem salitam larido intertextam, in tessellas concides: concisam in sartagine non admodum friges: frictam, aceto, saccaro, cinnamo, petroselino minutatim conciso asperges. Idem etiam fieri de perna ac sumine potest. Sed hæc succo citri uel malarancij suffundi amant. Clamat in hanc opinionem Bibulus, & sine acredine, quò uehementior excitetur sitis, hæc deuoranda affirmat.

In turdum.

Vbi Turdum assaueris eo modo quo conuenit, amygdalas bene tunsas, saleq; inspersas cum agresta & iusculo miscebis, modicumq; gingiberis & cinnami insperges.

ges. Mixta hæc omnia per cribrum setaceum in cacabum transmittes. Vbi modicum ebullierint, in ollam in quam turdos assos reposueris, infundes. Sunt item, qui satius dicunt, in assos turdos uel malarancia exprimere, aromata dulcia inspergere.

In uitulinum caput.

Caput uitulinum aut bubulinum aqua calida depilato, ut suem consueuisti: si elixum uoles, ubi coctum fuerit, in alliatum mergito: si assum placuerit, repletum aromatibus, allio, ac plerisque odoriferis herbis, in furno decoquito.

In cerebrum uitulinum.

Ex capite elixo ac cocto cerebrum erues, cum quo duo uitella ouorum tudicula bene agitata, modicum piperis, parum agrestæ, salis quantum sat erit, miscebis. Mixta hæc omnia in sartagine cum liquamine tantisper friges, donec, quod breui fiet, concreta simul fuerint. Comedi citò hoc pulmentarium debet: ubi refrixerit, nil insipidius. Hinc est quòd me Palellus hospes crebrò in cœn uocat, ubi huiuscemodi patinam condijt.

In Ficedulas.

Ficedulas implumes, ac nullibi comminutas aut exenteratas, in folio uitis cum modico salis, fœniculi, ac laridi inuolues, inuolutasq; cinere calido, & carbonibus integes. Ante dimidium horæ coquantur. Assas si uoles, quaternas simul deuincies circa ueru capite & pedibus: ne si transfixæ fuerint, nil habeas quod comedas. Sunt qui in extrema coctura, laridum his instillent.

PatinaC atellonica in perdices.

Perdicis assæ ac propè coctæ alas & pulpam circumquaq; abscindes, indesq; in locum, modicum salis, aro=

matum, chariophyllorum contusorum, succus citri au malarancij, quo melius simul hæreant, misceri his debe Inuoluatur tum citò necesse est, ac calida deuoretur opo tet. Hoc cibo Gallus noster frequenter uescitur, quamu Catellonicorum acerrimus sit hostis. Odit enim genus h minum, non patinas.

Liquamen.

Omentum suis, dum recens est, minutim concisum a castaneæ magnitudinem, sale multo asperges ac contun des: cõtusum, per diem in tabulato sines: sequenti, in ahe no ad ignem, si centum librarum erit, cum duabus aqu metretis decoques, lento igne efferueat necesse est, done bene liquerit. Cola deinceps colabis, capiesq́; quod i aqua natabit. Inditum liquamen in seriam loco subterra neo per annum conseruabis.

In uentriculum uitulinum.

Vitulinum uentrem in angulo leniter perforato, ster cusq́; ac sordes omnes eximito, in lotum uentrẽ hæc qu dicã indito: Ex caseo ueteri oua quatuor bene fracta, pa rum piperis leniter tunsi, croci modicum, passulas inte gras, petroselinum, amaracum, mentam concisam. Mixt omnia, & in uentriculũ clausa in cacabo bene coquãtur

Perna.

Agito cultrum in mediam pernam, quæ (ut Varro ni placet) à pede dicta, olfactuq́; si bene olebit, bona cri perna: sin secus, reijcienda est. Bonam in uino albo au aceto decoquito. Sunt qui tantundem aquæ addendum dicant, maximè uerò Publius, qui uinum non bibit. H certè falluntur. Suauior est in uino tantum uel aceto, & diutius durat. Non est coquenda perna, nec est iure exi- menda, nisi ubi refrixerit.

Sumen

Sumen ex lingua.

Non ſumen admodum pingue, ſed rubeum coquatur o modo quo perna, ſed melius aliquãtulum. Hanc quoq; *octuram uult lingua: quanto pinguior, tanto melior eſt. adem ferè & de reliqua ſuccidia ratio.*

In paſtillum gallinaceum.

Criſtas pullorum trifariam, iecuſcula quadrifariã diidito, teſticulos integros relinquito, laridum teſſellam concidito, nec tundito. Duas *aut tres uncias uitulie adipis minutatim concidito, aut loco adipis medulam bubulam aut uitulinam addito.* Gingiberis, *cinnai, ſaccari quantum ſatis erit ſumito.* Hæc'que *omnia um ceraſis acribus ac ſiccis ad 40. miſceto, inditoq; in aſtillum ad id aptè ex farina ſubacta factum. In furno ut ſub textu in foco decoqui poteſt.* Semicoctum *ubi fueit, duo uitella ouorum disfracta, modicum croci & agre æ ſuperinfundes.*

In pipionem exoſſatum.

Pipionem *exinanitum & bene lotum, per diem ac no tem in aceto acri ſines: lotum deinde ac repletũ, & aroatibus, & herbis elixum pro libidine, aut aſſum facies. trouis modo ſine oßibus inuenies.*

Ex ſolo pipione duo fiunt.

Pipionem *ſine aqua ita appoſitè deplumato, ne pelem frangas.* Exenterato *deinde, cutem integram auertes ac diriges, directam optimo farcimine replebis.* Integer *tum omnino uidebitur.* Verùm *pipionem hoc modo aſſum, frictum, elixum facies.* Aſſum, *ſemicoctum, ſale ac trito pane aſperges, innungesq; leniter uitello oui, ut cruſtam pro cute faciat.* Vbi *incoctus omnino fuerit, uehementi igne ſtatim torreto, quò coloratior fiat: inde*

conuiuis appones.

Cibaria alba.

Cibarium album, quod aptius leucophagum dicetur, hoc modo pro XII. conuiuis condies: Amygdalarum libras II. per noctem aqua maceratas, ac depilatas in mortario bene tundes, inspergendo modicum aquæ, ne oleum faciant. Deinde capi pectus exossatum in eodem mortario conteres, indesq; excauatum panem, agresta prius, aut iure macro remollitum. Gingiberis præterea unciam, ac saccari selibram addes, miscebisq; hæc omnia simul, mixta'que per excretorium farinaceum in ollam mundam transmittes. Efferueat deinde in carbonibus lento igne facies, cochleariq; sæpe agitabis, ne seriæ adhærcat. Coctum ubi fuerit, aquæ rosaceæ uncias tres infundes. Ad mensam'que aut in patinis ubi caro fuerit, aut seorsum, sed minoribus mittes. Quod si in capos fundere institueris, quò lautius uideatur, mali punici grana superinspergito. At uerò si in duplicem condituram diuisum uoles, partem uitello oui ac croco simul cum modico agrestæ confuso colorabis, quam quidem à colore genestinam appello. Reliquam partem quæ alba est, ita conuiuis, ut dixi, appones. Hoc ego condimentis Apitianis antepofuerim semper. Neque ulla ratio est cur gulæ maiorum nostri præferantur. Etsi enim ab illis in omnibus ferè artibus superamur, una tantum gula non uincimur. Nullum enim in orbe terrarum irritamentum gulæ est, quod non huc tanquam ad gymnasium popinarium translatum sit, ubi acerrimè de conditura obsoniorum omnium disseritur. Quem coquum, dij immortales, Martino meo Comensi conferes? à quo hæc quæ scribo magna ex parte sunt habita. Carneadem alterum

um dices, si de rebus propositis ex tempore disserentem udieris.

Cibarium album Catellonicum.

Farinam optimi risi cum duabus metretis lactis ca= rini in cacabo ad ignem ponito, procul flamma, ne fu= num concipiat. Pectus deinde capi eodem die mortui c semicocti in quadam quasi subtilißima fila diuidito, dita'que in mortarium duobus eo amplius tribus icti= us pistillo contundito. Vbi lac dimidium horæ effer= uerit, hoc idem pectus in fila redactum cum libra sacca= i indes, efferuereq; horas quatuor patieris, agitãdo sem= er condituram cochleari, cui hærebit ut terebinthina, bi decoctum fuerit. Aquam postremò rosaceam ut in uperiore infundes, patinasq; facies. Nec erit ab re si sac= ari aliquid insperges, nulli enim cibariorum, ut aiunt, accarum aduersatur. Ad hoc Galbes noster Rizonem & me sæpius inuitauit. Aderat & Tridẽto, qui se nil un= uam lautius comesse asseruit.

Ius consumptum.

Fieri ius consumptum, aut ex capo, aut ex phasiano, ut perdice, aut ex capreolo, aut pipionibus, aut ex colũ= is syluaticis potest. Si ex capo uoles, cacabum sumes, qui quæ metretas quatuor contineat. Hunc capum fractis ac omminutis oßibus indes cum uncia succidiæ macræ, pipe ris granis 30. cinnamo pauco nec nimium tunso, tribus uel quatuor chariophyllis, saluiæ laceræ trifariam folijs quinq;, lauri duobus. Sinito hæc efferueant horis septẽ, uel donec ad duas scutulas uel minus redigantur. Caue salem indas, aut salita si ægrotantium causa fiet, parum aromatum nil uetabit quo minus ægroto etiam apponã= tur. Senibus hoc & ualetudinarijs detur.

Iusculum croceum.

Vitella ouorum 30. agrestam, ius uituli aut capi, parum croci, modicum cinnami in catinum simul frangito ac misceto. Mixta per cribrum excretorium, facito in ollam transeant. In hac curato, ut in carbonibus procul flamma, ne fumum concipiat, decoquantur. Miscetoq; semper cum cochleari, donec crassum fieri incipiat. Tūc enim à foco ablatum, conuiuis decem percommodè apponitur. Spargi aromatibus, dum in patinis est hoc iusculum, debet.

Iusculum album.

Amygdalarum libram depilabis ac tundes, aquam inspergendo, ne oleum faciant: his deinde albamenta ouorum 20. panis albi ac remolliti parum, modicū agrestæ ac gingiberis albi, iuris quantum sat erit addes ac cōtundes, omnia simul bene miscebis. Mixta, per cribrum setaceum facies in cacabum transeant, coquanturq; eo modo quo superiora.

Iusculum uiride.

Capito illa omnia, quæ in primo iusculo continentur, præter crocum, hisq; betas & modicum petroselini, aliquot tritici folia, si tum uiridia erunt, tunsa addes, per cribrum transacta coques eo modo quo superiora.

Cibarium, quod uulgò zanzerellas uocant.

Oua septem, selibram casei triti, panem item tritū tundens simul misceto, inditoq; in cacabum, ubi fiet ius croceum, quando feruere occipiet. Vbi bis ter'ue cochleari conuolueris, patinas facies: citò enim coquitur.

Cibarium uiride.

Cibarium uiride eo modo quo antè dictum condies, sed pro croco herbas indes, quas in iusculo uiridi

comme

commemoraui.

Cibarium in bolis.

Quæ ante dixi ſumes eadem, uti uoles, aut alba, aut crocea, aut uiridia facies. Duriora ſunt hæc aliquantulum, & in cacabum feruere occipientem cochleari paruo ſigillatim deponatur.

Cibarium album.

Alborem ouorum, panem album & tritum, caſei modicum cum lacte amygdalino miſceto, inditoq; in cacabum feruere occipientem, ex iure uitulino, aut capi præpinguis, ac eo modo quo ſuperiora coquito.

P. PLATINAE LIBER VII.



VLLAM induſtriam, non altilia ſolùm ac ſyluatica animalia, uerumetiam inanimata quædam fecere, ut legumina, boleti, tubera. Herbæ enim nõnullæ tum hortenſes, tum ſyluestres, quæ à philoſophis inter uegeta reponuntur. Verùm prius meo inſtituto de ui & natura iſtarum rerum mihi dicendum eſt, quàm de cibarijs quæ ex eiſdem fiunt, dicere incipiam. Neq; certò à re ipſa alienũ putarim, præcipuè cum ordo hyſitiorum hoc requirat de eo farre & hordeo aliquid dicere, quo in cibarijs utimur. quanquam cum de pane diceremus, breuiter eorum genera ſunt explicata.

De Hordeo.

Hordeum frumenti genus eſſe, ſatis in primo libro diximus, cuius uis temperata habetur. hinc eſt quod parum alit. Aqua cum eo decocta, addito uel melle uel glycyrrhiza

cyrrhiza, contra ægritudines à nimio calore prouenientes plurimum facit. Hoc etiam frequenter, ut infrà apparebit, in cibarijs uescimur. Amylum item ex hoc factum, pectori non incongruit.

De Farre.

Far, quod aliqui adoreum, aliqui adorei genus dixerunt, temperatum est. Facilè concoquitur, abstergit, refrigerat: eius frequens usus hepatis ac splenis fibris, laborantibus ex calculo, uesicæ, & renibus nocet.

De Amylo.

Amylum, quod inter frumenta boni succi Celsus commemorat, id esse putarim, quod medici nostrorum temporum mutata litera, hamydum uocant. Conditum in amygdalis & saccaro, epilotum lenit & pectus, tußim sedat, sanguinem tamen non bonum generat.

De Simila.

Similam fieri è tritico loto, sicco, ac leniter mola diffracto, dicunt medici. Asseruntq; cibaria ex hoc meliora fieri, quàm quæ ex amylo fiunt. Calorem enim & sitim sedant, hepar refrigerant.

De Alica.

Alicam Celsus inter fruges boni succi commemorat, ut triticum, siliginem, orizam, amylum, quæ quidem & panificia appellat. Ex alica tamen, oriza, & ptisana, fieri optimas sorbitiones & pulticulas dicit: ut Columellæ placet, ex hordeo: ut Celso, ex oriza, quod deriuatum uidetur. Sunt tamen, qui hoc Latinum, & non externum putent.

De Riso.

Risum, quod ego antiquo uocabulo orizam appellatum puto, calidæ ac siccæ uis est. Et ob hanc rem multum alit,

alit, maximè si cum amygdalis tunsis, lacte & saccaro, ut postea dicetur, conditum fuerit: decoctum in aqua pura uentrem constringit. Nocet tamen frequens eius usus dolore alui laborare solitis.

De Panico.

Mali succi habentur panicum, milium, ac legumina ferè omnia. Panicum, ut ait Plinius, dictum est, quòd paniculis inuoluatur. Panico præcipuè Aquitania utitur. Pontica gens nullum panico præferunt cibum. Abundat & hoc circumpadana regio. Panicum tritum & pro cibario sumptum simplex, uentrem astringit: cum lacte coctum multum alit.

De Milio.

Milium & panicum terram emacrant, & ob eam rem inter uites & arbores frugiferas serenda nõ sunt. Aethiopes non aliam frugem quàm milij hordeiq; nouere. Gaudet & milio Campania. Purgatur mortario & pistillo, ut alia multa. Purgamenta appludam rustici uocant. Ex milio fit puls, & panis prædulcis, quo Cisalpini ac maximè Insubres utuntur. Milij è musto subacti præcipuus usus ad frumenta est: in annum siquidem durat. Milij usus panico deterior habetur. Siccum enim & frigidum est, ac tardè concoquitur, id malè alit.

De Faba.

Fabæ inter legumina, quæ à legendo sunt dicta, maximus honos habetur. Quippe ex qua & panis & lomentum fit à Faba in sacrificijs. A' pulmentario fabaceo Pythagoras abstinuit, uel quòd his mortuorum animæ (ut ipse asserebat) pro domicilijs uterentur, uel quòd is cibus inflatione sua tranquillitatem mentis quærentibus mirum in modum contrarius sit, ac libidinem exci-

tet

tet, quam Græci ἐν κυάμοις, hoc est, in testiculis, fabis similibus, esse dicebant. Sola faba inter fruges exesas etiam crescente luna repletur. Aqua marina aliaq; salsa non percoquitur. Prima leguminum ante hyemem seritur, quanquam Maro uere serendam dicat. Aquas in flore maximè concupiscit: ubi defloruit, exiguas desiderat. Faba in Aegypto spinoso caule nascitur, contra crocodili edacitatem. Fabæ uis frigida est, uiridis ad humiditatem tendit, quæ stomacho nocet, sicca tamen peior est. Insomnia quouis modo in cibum sumpta, uel mala facit. Aromatibus conspersa, minus lædere putatur.

De Cicere.

Cicer salsilaginosum est, ideo solum urit: nec nisi madefactum pridie seri debet. Plures habet differentias, magnitudine, colore, figura, sapore. Arietino capiti persimile est. Rubeum nigro & albo calidioris uis est. Temperantius nigrum habetur. Eorum iura quibus & remollita sunt, pectori prosunt, splenis atque hepatis oppilationes tollunt, calculum frangunt, renes ac uesicam purgant, uocem clariorem reddunt. Venerem cient, lumbricos è uentre abigunt. Recens cicer stomacho ac intestinis nocet, & os malè olere facit.

De Cicercula.

Est & Cicercula minutum cicer, inæquales angulos habens ueluti pisum. Dulcißima, quæ eruo similis est: firmior, quæ nigra & ruffa, quàm quæ alba. Virtute in quibusdam ciceri similis est.

De Piso.

Impatientißimũ frigoris Pisum habetur, ideo in apricis seri gaudet, ad austrum, uerno tempore, facili ac soluta terra. Dulce est, & minus (ut ait Gellius) quàm faba inflat

inflat ac nocet.

De Phaseolo.

Phaseolum uel phasellum, quem uilem Maro appellat, hanc denominationem à Phasello insula, non procul monte Olympo posita accepisse scribit Apuleius. Vim calidam & humidam habent phaseoli, quorum usus aluum lubricat & obesat, urinam mouet. Pectori ac pulmoni prodest, caput tamen crassis & perniciosis humoribus replet. Insomnia, & ea quidē grauia, inducit. Eius frigiditas & malitia leniri aliqua ex parte potest, origano, pipere, sinapi, insperso. Vinum merum post phaseolos bibendum omnino est.

De Lente.

Lens ut pisum in uere seritur. Amat lens solum tenue magis quàm pingue, cœlum utiq; siccum. Eius duo sunt genera: alterum, rotundum nigriusq;: alterum, sua figura in lenticulæ nomen transiens, frigidæ ac siccæ naturæ habetur. Cortex aluum soluit, medulla astringit. Difficulter concoquitur, atram bilem generat, & lepram facit. Inflat, condensat, cerebro ac pectori nocet, oculos hebetat, uenerem reprimit. Corrigi eius malitia hoc modo potest. Primam cocturam abijcito, secundæ acetum, aromata addito. non erit etiam insalubre farinam hordei lenti in cacabo miscere, ut bene ac multum alat.

De Vicia & Eruo.

Medica, uicia, cicercula, eruum, farrago, pecorū magis quàm hominum causa sunt inuenta. Eius tamen usus uim medicamenti habuisse literis suis D. Augustus ostendit. Eius enim uis tussim lenit, ac pectori prodest. Hoc rouilium uulgò appellant.

De Lupino.

Lupini ſatio terras lætiores facit: ubi caule ſurrexit, ac florem emiſit, ad ſolem continuò heliotropij more uertitur. Hoc uice clepſydræ nubilo cœlo ruſtici utuntur. Nullo impendio conſtat lupinus, neq; enim ſationem aut runcationem exigit. Primus omnium ſeritur, ultimus tollitur. Vtrunq; ferè Septembri menſe, ter in anno floret, lectum condi ad fumum amat. Eius uis calida eſt & ſicca. Maceratus frigida aqua ſalitusq; homini in cibo eſt. Amarus medicamẽti uicem præſtat. Impoſitus enim puerorum uentribus contra lumbricos pro medicamento habetur. Valet item contra omnem oppilationem: ægrè tamen concoquitur, humores etiam crudos & malos efficit.

De Canabi.

Seritur & Canabis ipſa ut linum, decorticata poſt uindemiam funes ad uſum præſtat. Aiunt canabim in Alabandica ferularum uicem in plagarum uſum præbere, adeò magna in regione naſcitur. Ex ſemine canabis tunſo cibaria quædam fiunt, quæ & ſtomacho & capiti, ac deniq; membris omnibus plurimum nocent.

De Sambuco.

Sambucus alterum genus habet magis ſylueſtre, quod alij chamæacten, alij helion uocant. Flos eius in cibarijs ſumptus, hepaticis, ſpleneticis, cardiacis, atq; hydropicis prodeſt. Acinum uerò quo & capilli cani tinguntur, potum ex aqua urinam mouet. Folia in uino pota, ſerpẽtum ictibus reſiſtũt. Aqua in qua folia macerata fuerint ſparſa per domum, pulices necat. Decoctio item foliorum ſparſa muſcas necat.

De Cucurbita.

Cucurbita in uentrem plerunque creſcit, nonnunquam uerò in anguineam formam. In locis humectis naſcitur

nascitur. Libertate pensili gaudet. In longitudinem nouem pedum creuisse quondam lectum est. Veteres medici diffiniuere cucurbitam esse congelatam aquam. Est enim humidæ ac frigidæ uirtutis. Nam in cibum sumpta & stomachum relaxat, & bibendi desiderium extinguit, ac aluum mollit, intestina lædit. Quò longiores sunt, eò salubriores habentur. Quæ in uentrem creuere, desiccatæ ad fumum, euacuatæq; , horrei usum rusticis in condendis hortensium seminibus præstant. Cucurbitæ etiam ubi tenellæ sunt, abrasa leniter superiore cute, concisæq; in anguineam formam, ac desiccatæ, rusticis hyeme cibaria præstant.

De Atriplice.

Atriplicem esse putarim ego, quod rustici Spinachium uocant, à spinis credo quas in semine facit. Est enim holus frigidæ & humidæ substantiæ, amplius tamen ab humoribus poßidet. Sunt qui uelint atriplicem non esse quod spinachium uocant, licet similitudinem habeat, & eandem propè uim. Nam & aluum mollit, & ictericis, hoc est auriginosis, ab auri similitudine, ob sparsum fel (ut ait Varro) prodest. Calidum hepar refrigerat, bilem incensam reprimit.

De Rapo.

Rapum, quod uariare genus lectum est, à Democrito tanquam humano corpori contrarium damnatur. Ex eo enim putat inflationes stomachi excitari. Contrà Diocles, itemq; Dionysius propter eius uirtutes etiã necessarium existimat. Cum enim calidum sit & humidum, multum alere & obesare putatur, genituram augere, maximè uerò si sub cinere & carbonibus coxeris. Nõ erit etiam insalubre, si prima abiecta decoctione secundò

elixaueris

elixaueris, additis aromatibus quæ eius inflationem tollunt. Bene *cocta urinam cient, ardorem tollunt, sitim extinguunt. Contrà uerò incocta, inflationem & oppilationes generant.* Rapi *tostum cum adipe tunsum, articulorum dolori medetur, & frigus à pedibus abigit.* Aqua *in qua discocta fuerint, frigidis podagris salubre fomentum præstat.* Cauẽdum *est dum rapa colligimus, ne erucæ bestiolæ quædam uenenosa insint, quas Græci* ἐρούκας *uocant.* Has *necare mulierem menstruo laborantem, asserit Columella, si solutis crinibus & nudo pede unumquenq; hortum ter circumeat.*

De Napis.

Naporum *plura sunt genera, neque una eademq; in omnibus uirtus est.* Napi *in altitudinem tẽdentes, qui & Corinthij dicuntur, terræ maiore ex parte prominent.* Hi *seri in locis deuexis & siccis amant.* Liothasij *uerò frigoris patientißimi sunt. Apud Italos olim Amiterninis palma dabatur, inde Marsis, tertia (ut ait Plin.) nostratibus, id est Cisalpinis.* Napi *omnes (alius tamen alio minus & maius) calidi habentur.* Guttur *& pectus in cibũ sumpti leniunt, aluum inflant, ac uenerem cient.* Generare *eorum frequens usus pituitam putatur.*

De Blito & Bleta.

Blitum *inter hortensia, holeris leuißimum genus est.* Hoc *ego bifariam diuidi crediderim, cum & nigrum sit & candidum.* Nigrum *capite ferè exit, ut bulbus: caule, ut lactuca.* Neque *ulla ferè hortensis herba latitudine maior.* Quidam *bliti naturam inertem & fine ui putarunt, etsi aluum usque ad bilem plerunq; conturbet.* Nimia *fœminarum menstrua in cibo sumptum sedat.* At *bleta quæ alba est, quæq; medium temperamen-*

tum sortitur, hepaticis atque spleneticis cum aromatibus dulcibus, quæ salsedinem eius leniant, utilißimè datur. Ardores item æstatis releuat. Fastidio languidos ad cibum reuocat. Nutrientes fœminas plurimo lacte implet: esa cum iure proprio, aluum mouet: eo uerò abiecto, sola esui sumpta constringit.

De Braſsica.

Braßica, quam eandem & Cauliculum & Caulem licet appellare, quòd caule (qui uulgo Thyrsus dicitur) præ cæteris crescat, omnibus holeribus (ut Catoni placet) antestat, maximè uerò lotio, quod pluribus in rebus salubre esse ostendit. Sexcentis ferè annis medicina braßicæ usum populum Romanum, idem Cato tradit. Nondum enim in urbem conuenerant medici, qui sanandi facultatem, peregrinam quidem, in artem postea redegere. Inuenta tum pigmenta sunt, & his precia addita quæ uellent. Cæterum rustici illi ac militares uiri gloriosas cicatrices gratuito holere curabant, hortum colentes ad salutem & cibum. Genera braßicæ tria facit Cato: Vnam ex centifolijs caule magno, quæ Pythagorica dicitur: Alteram crispo folio, quam Appianam uocant. Huic ego selinadam, quæ in agro Veronensi nascitur, & Capranicensem contulerim. Tertiam minutis caulibus leuem, teneram, quæ minimè probatur. Seritur braßica toto anno, æquinoctio & autumno transfertur. Cymam uere præstat, quam quia Drusius fastidiuit à Tiberio patre increpitus est. Sunt & æstiui autumnales'que, mox hyberni. Iterumq; cymæ. Nullum genus holerum æquè fertile est, sua se fertilitate consumit. Est & braßica syluestris trium foliorum, D. Iulij carminibus militaribus iocis præcipuè celebrata, qua milites in obsidione Dyrrachin

china, ut in militaribus exprobrationibus apparet, usos crediderim. Lapsana enim hoc genus braßicæ ipsi appellabant. Calidæ & siccæ naturæ braßicam esse constat, & ob hanc rem atram bilem auget. Mala insomnia facit, parum alit, stomacho parum, capiti atque oculis propter exhalationem multum nocet. Hyeme, si cum carne pingui coquantur, quàm æstate tolerabiliores, purgare tamen pituitam aiunt, guttur lenire, uocem clariorem facere, si cum primo iure editur. Abiecto primo, si secundò coquatur, astringit ut bleta. Affirmat Aristoteles in Problematibus, nil æquè ebrietati mederi quàm braßicam, uel semen, quæ sua ui diuretica, uinum altiora petens, ad meatus urinæ perducit. Valet & succus eius cum uino potus contra morsum rabiosi canis.

De Farre in iure.

De simplicibus quibusdam satis dictum est, ad conditam nunc tandem me reuocant coqui. Far mundum & lotum in iure pulli diu coquito, cocti partem in catinum transferto. Huic ouorum uitella tria, dum aliquantulum refrixerit, cum croco dißoluta indes, rursumq; in cacabum transferes, & aromatibus consperges.

Risum in quouis iure.

Risum condies eo modo quo far. Oua quidam subtrahunt. hoc in tuo sit arbitratu.

Milium in patina.

Milium cum aqua calida bene lotum, cum iure carnium lento igne diu coquito, cochleariq; sæpe misceto, procul fumo: indito deinde croco, quo coloratius fiat, ad mensam mittito.

Cibarium ex pane trito.

Panem tritum efferuere in iure carnium parum admodum

dum finito: ubi ex igne paululum refrixerit, modicum triti casei eius aliquod remolliti in eundem cacabum indito ac misceto, colore croceo gratius hoc cibarium fiet.

Iusculum quod uerzusum uocant.

Ouorum recentium uitella quatuor, semiunciam cinnami, saccari uncias quatuor, ex succo malarancij uncias totidem, aquæ rosaceæ uncias duas, tudicula simul contusa, ac in unum corpus redacta, eo modo coques, quo iusculum croceum coquendũ diximus. Non erit etiam ab re crocum addere, quo gratius fiat. Hoc genus cibarij æstate præcipuè salubre habetur. Multum enim ac bene alit, parum refrigerat, & bilem reprimit.

Puls fabacia ex faba fracta.

Fabam disfractam bene mundam ac lotam ad focum pones. Vbi efferuere occœperit, primam aquam exprimes, indesq; tantum aquæ recentis, ut duobus digitulis emineat, addendo tantum salis quantum sat est. Procul flãma, propter fumum, & operta tandiu ebulliat necesse est, donec cocta in pultem redigatur. Agitari deinde in mortario & tandiu misceri debet, donec unum corpus conficiat. Rursum in cacabum posita calefiat. Cum transferre in patinas uoles, hoc modo condies: Cepam minutim concisam, in olla feruenti oleo coques, indesq; modicum saluiæ, aut ficorum, aut pomorum tessellatim concisorum. Hæc quidem feruentia adhuc, patinis fabacijs infundi debent. Sunt qui & aromata inspergant.

Faba in frixorio.

Fabam coctam & resolutam cum cepis, ficis, saluia, atq; alijs plerisq; holitorijs herbis, in frixorio, adipe uel oleo bene uncto friges, in pinacaq; uel orbem extensam in placentæ formam, atque aromatibus suffundes.

Cibarium ex piſo.

Piſum cum ſiliqua ſemel ebulliat facito. Exemptũ aqua, frixorio cum teſſellis carnis ſalitæ (& eius maximè quæ macro, pinguiq; diſtinguitur) indes. Velim tamen ipſas teſſellas modicum prius effrixiſſe. Addito deinde parum agreſtæ, modicum ſapæ, aut ſaccari, cinnami nõnihil. Hoc item modo & phaſeolos coquito.

Cibarium ex carne.

Carnem macram, elixam, minutim concidito: conciſam in iure pingui iterum per dimidium horæ coquito, addendo prius excauatum panem ac tritum, modicum piperis, croci parum. Vbi paululum refrixerit, oua diſſoluta, caſeum tritum, petroſelinum, amaracum, mentam conciſam minutim, cum modico agreſtæ. Mixta & ſimul agitata in eundem cacabum indes, cochleari lentè agitando ne conglobentur. Idem etiam fieri ex iecuſculis & pulmonibus poteſt.

Cibarium ex inteſtinis.

Lota bene ſint ac munda inteſtina, recrementorum omnium receptacula, ad focum deinde in cacabum cum oſſe ſuccidiæ, quò ſapidiora ſint, ponito, ſalẽ indas caueto. Vbi cocta fuerint, exempta in fruſta nõ magna concidito. Mentæ præterea, ſaluiæ, ſalis quantum ſat erit, tantum addito, facitoq; rurſum cum hoc additamento paululum ebulliant. Coctis & in patinas poſitis aromata inſperges. Sunt qui caſeum tritum ſuperfundant.

Cibarium ex inteſtinis trutæ.

Inteſtina trutæ bene lota, ac ſemicocta, paululum piperis, petroſelini, mentæ ac ſaluiæ minutim conciſæ indes. Patinas ubi feceris, aromata inſperges.

Oua trutæ condita, ut piſa credantur.

Oua

Oua trutæ semicocta, ac ex cacabo exempta, in frustula diuidito, & ut ius turbidum uideatur, panem excauatum cum eodem per cribrum setaceum transigito, aut ex iure pisorum, si pro tempore haberi poterit, quantum sat erit sumito, cum hoc additis aromatibus, croco, petroselino, ac menta concisa: rursum ipsa oua coquito, pisa edere te dices.

Cibarium ex lactuca.

Rursum lactucæ medium, præsertim cum ouo cucurbitæ, agresta, coquito.

Cibarium ex malo roseo.

Mala rosea à colore, ut puto, sic appellata, cum iure carnium coquito. Vbi prope cocturã fuerint, in eundem cacabum paululum petroselini ac mentæ concisæ indito. Spissari ius excauato pane, ut in truta diximus, facilimè potest. Patinis ubi inditum fuerit, aromata insperges.

De Simila.

Similam in ius pingue & feruens agitatam continuò cochleari uel tudicula impones. Ad dimidium horæ ebulliat in carbonibus necesse est, procul flãma, ne fumum concipiat. In scutellas deinde impositam, caseo trito & aromatibus consperges. Tempore ieiunij cum saccaro, succo amygdalino & aqua rosacea condiri potest. Hoc Marso proderit, qui tußi, & quidem concitata laborat.

Patina ex rapis.

Rapa bene lota & in frusta concisa, optimè in iure aliquo pingui decoquito. Cocta ac tunsa iterum ad ignẽ cum meliore quàm antea, si fieri poterit, iure, cumq; frusto succidiæ, pipere, ac croco ponito: ubi semel efferbuerint, inde exempta conuiuis apponito. Hoc non comedat Galba noster, qui urinam ægrè continet.

Patina ex fœniculis.

Coquuntur fœniculi eodem ferè modo quo braßica, concidi tamen melius ac coqui debent. Piper amant, & succidiæ aut olei condimentum requirunt.

Hysitium Romanicum.

Farinam optimè à furfuribus excretam, cum aqua subigito: subactam in tabellatum extendito, inuolutoq́; ei ligno, tereti quidem & oblongo, quo uti in tali ministerio pistores solent. Inde extractam ad latitudinem unius digituli concidito. Vittam dices, adeò longa est: in iure pingui ac continuò feruenti coqui debet. At si in aqua pro tempore coqui oportuerit, butyrum & salem indito. Coctum in patinam cum caseo, butyro, saccaro & aromatibus dulcibus transferri debet.

Hysitium fumentinum.

Hysitium fumentinum eodem ferè modo fit quo & Romanicum. Fit tamen aliquando großius, & minutim magis conciditur. Conditura eadem quæ superior.

Cibarium ex radice petroselini.

Radices petroselini bene lotas & excauatas, si prædurae fuerint, in iure carnium percoquito. Coctas minutim concisas, cum pipere & croco, in alio iure non minus bono iterum ad focum ponito. ubi paululum efferbuerint, in patinas indito.

Cucurbita fricta.

Cutem cucurbitæ abradito, eandemq́; ex transuerso in tessellas tenues concidito. Vbi semel ebullierit, ex cacabo in tabulam transferto, ibiq́; sinito donec paululum desiccetur. Inuolutam deinde in sale & farina admodum alba in oleo frigito: frictam & in patinam translatam, moreto ex allio cum fœniculis, excauato ac macerato pane cum

cum agresta ita dissoluto, ut rarum potius quàm spissum uideatur, suffundito. Non erit ab re moretum ipsum per setaceum transigere. Sunt etiam qui agrestam tantum cum flore fœniculi infundant. Croceam si uoles, crocum addito.

Cibarium ex cotoneis.

Cotonea in iure macilento cocta tundes. Tunsa cum succo amygdalino, cumq; iure uitulino aut pullino dissolues, ac in cacabum per setaceum transferes. Addito deinde gingiberi, cinnamo, saccaro ac croco, rursum in carbonibus, procul flamma, ociose ebulliat facies agitando semper cochleari. Sunt qui butyrum aut adipem recentem instillent. Cocta & in patinas translata, aromatibus & saccaro asperges.

Faba fracta.

Fabam tandiu in aqua sines, donec bene humecta fuerit: eam deinde è regione nigredinis aptè ita scindes, ne quid intus contineatur. In uacuos cortices amygdalas cum aqua rosacea ac saccaro tunsas indes, ad ignem in ollula uel patella sine aqua torrebis, cauendo semper ne comburantur. Tostas ac in scutellas translatas iure optimo suffundes, in quod & petroselinum & aromata insperges. Sunt qui & cepas addant.

Cibarium canabinum.

Cibarium canabinum pro XII. conuiuis, hoc modo facito: Libram canabis bene mundi tandiu coquito, donec scindatur. Coctam, & unà cum libra amygdalarum additam, etiam excauato pane in mortario tunsam, iure macro dissoluito, transagitoq; in cacabum per cribrum setaceum: ad focum deinde positum cochleari crebrò agitato. Postremò uerò ubi prope cocturam fuerit, selibram saccari,

semiunciam gingiberis, parum croci cum aqua rosacea indito. Coctum, & in scutellas diuisum, aromatibus dulcioribus conspergito. Hoc ego baricocolis Senensium persimile puto: ex multis enim probabilibus rebus, improbabile edulium est factum. Nam & difficulter concoquitur, & fastidium ac dolorem facit.

Hysitium ex carne.

Pro decem conuiuis libram abdominis porcini aut uitulini bene elixato, coctam ac concisam cum selibra casei ueteris, pauco etiam & pingui addito, cumq; herbis odoriferis bene concisis, pipere, gingiberi, chariophyllo misceto. Sunt etiam, qui pectus capi tunsi non incommodè addant. Hæc omnia farina bene subacta, ac in tenuißimum folium redacta ad castaneæ magnitudinem inuoluito, inuoluta in iure pingui ac croco colorato decoquito. Parum cocturæ requirunt. In patinas traducta, caseo trito & aromatibus dulcioribus aspergito. Fieri & hoc edulium ex pectore phasiani, perdicis, aliarum'ue altilium potest.

Hysitium Siculum.

Farinam albam ac bene excretam, cum albore oui, aqua rosacea ac communi, bene subigito. Subactam in pastillos in modum paleæ subtiles semissemq; oblongos extendito. Hinc stylo ferreo admodum tenui excauato. Inde ferrum extrahens uacuum relinques. Desiccata ad solem huiuscemodi hysitia, annos duos aut tres durabunt: maximè uerò, si mensis Augusti Luna fuerint pinsita. In iure pingui decocta, ac in patinas fusa, trito caseo, butyro nouo ac recenti, aromatibus dulcibus aspergi debent. Hoc hysitium duarum horarum cocturam requirit.

In uermiculos.

Farinam eo modo quo superiorem subigito, subacta

in

cta in frusta digitis rescindito, uermiculos dices. Ad solem deinde ponito, ut sint bene sicci, biennio & eo amplius durabunt. Coctos per horam in iure pingui, patinæq; inditos, caseo trito & aromatibus condito. At si dies ieiunij fuerit, cum succo amygdalino ac lacte caprino coques: uerùm quia lac non tantum cocturæ requirit, facito prius aliquantulum in aqua ebulliant, deinde lac ipsum addito. Coctas saccaro inspergere memento. Eadem omnium ex farina hysitiorũ coctura est, croco coloratiores fiant, nisi in lacte decocti fuerint.

Minutal herbaceum.

Folia uitium ac buglossæ in cacabũ, dum feruet aqua, indito, ac statim eruito: eruta in tabula cum petroselino ac menta cruda gladiolo concidito. Concisa ac in mortario tunsa in cacabum cum iure pingui indito. Parum ebulliant facito. Coctum pipere spargito.

Risum in amygdalis.

Pro decem conuiuis, selibram risi, bis aut ter aqua tepida lauabis: lotum ac coctum in tabulam extendes, donec aqua exierit. Inditum deinde in mortario cum libra amygdalarum depilatarum tundes, ac cũ aqua recenti in cacabum per setaceum transferes. Selibram saccari addes. Procul flamma in carbonibus agitatum cochleari, propter fumum, ebulliat necesse est semihoram. Coqui & eodẽ modo risum in lacte caprino potest. Verùm quia hysitium citò fumum concipit, si id acciderit, hoc modo à fumo liberabis: Risum ita ex cacabo in ollam mundam transferes, ut ex eo quod fundo aut lateribus adhæret, nihil attingas. Lineum deinde pannum, & id quidẽ albũ, in plicas tres aut quatuor redactum, humectum'ue recẽti ac expressa aqua, supra os ollæ aptè collocabis. Post paulūlum idem etiã fa-

cies. Hoc ad extrahēdum fumū nullum efficacius remediū. Idem in farre ac cæteris fiet.

Ferculum amygdalinum.

Libram amygdalarum albicantium, ea ratione qua diximus, cum pane excauato ac remollito contundes. Tunsas ac dissolutas recenti aqua in cacabū per setaceum fundes, coquesq; eo modo quo superiorem, saccari selibrā addes. Parum cocturæ amat. Liquidū enim magis quàm spissum placet. Sunt qui & aquam rosaceam addant.

Hysitium ex pelle caporum.

Capum ubi elixaueris, pellem circumquaq; abscindes, & eam maximè qua collum integitur. Concisam ac in frusta diuisam rursum in iure pingui per semihorā decoques, addito croco, quo coloratius fiat: in patinam translatum, aromatibus & caseo trito consperges. Hoc Archigallus noster delectaretur, si per rem familiarem tenuem admodū ei liceret.

Ius in cicere rubeo.

Libram cicerum, & eo amplius, aqua calida lauabis, lotis ac inditis in cacabum sine aqua, quo efferuere debent, semiunciam farinæ, parum olei & salis, ad uiginti grana piperis fracti, modicum cinnami tunsi, manibus diu miscebis, ad focum deinde cum tribus metretis aquæ pones, addita saluia, roremarino, ac radicibus petroselini minutim concisis. Tantum ebulliat, ut ad octo scutellas redigatur. ubi prope cocturam fuerit, modicum olei instillabis. quòd si ius pro ægrotis fiet, oleum aut aromata minimè indes.

Ius in pane.

Treis panes decrustatos gladioli costa bene terito, tritos ac in tabulam extensos, libella farinæ ac semi circūual lato.

lato. Oua quatuor aut quinque bene dissoluta cum pane & farina misceto. Vbi anesi confecti magnitudinem et formam habuerint, cribro à farina secernito. Quod reliquum erit, in tabulam extendito, ut bene siccetur. Siccum ubi uoles, in iure pingui lento igne per semihoram decoquito, ac croco decolorato, in decem scutellas translatum (tot enim conuiuis sufficiet) inspergi caseo trito & aromatibus debet.

Ius in cucurbita.

Cucurbitam in iure aut aqua cum modico cepulæ coctam, ac concisam, per cochlear perforatum in ollam transmittes, ubi insit ius pingue, modicũ agrestæ ac croci. A foco, ubi parumper efferbuerit, eximes. In exemptam ac refrigeratam aliquantulum, duo uitella ouorum cum modico casei ueteris ac triti dissoluta indes, aut cochleari continuò miscendo, ne conglobata cocturam impediant. Translatam in scutellas, aromatibus insperges.

Lac in cucurbita.

Cucurbitam elixam, & inde expressam, ne insit aqua, per setaceum aut per cochleare foratum trãsigito, facitoq; ut in cacabum cum succo amygdalino, & lacte caprino efferueat: agrestam deinde aut saccarum pro appetentia conuiuarum addito.

Carabazum Catellonicum.

Cucurbitam, quam carabazum Catellonicum uocant, bene mundam in cacabum cum larido tantum ad focũ ponito, sinito ut horas quatuor in carbonibus cochleari sæpe mota efferueat. Ius deinde & pingue & croceum, & saccaro atq; aromatibus conditum, in eundem cacabũ indito. Sunt qui duo oua cum agresta & caseo trito dissoluta & mixta, ut in cucurbita dixi, non incommodè addant.

Ius in faba recenti.

Fabas eo modo quo amygdalas ſoles, ex aqua calida depilato, in cacabo´que cum iure pingui cumq; ſalita carne ad focum ponito. ubi propè coctas exiſtimabis, petroſelinum & mentam conciſam indito. Coqui & hoc modo reliqua legumina debent cum pelle, ne ut fabæ decorticentur.

Verzuſum in ieiunio.

Amygdalas ex aqua calida mundas ac tritas cum excauato atq; in agreſta remollito pane miſcebis, addes deinde malarancij ſuccum, ſaccari aliquid, aquæ roſaceæ parum, croci nonnihil. Impenſam poſtremò in cacabum per ſetaceum transferes, facies´q; ut procul flamma parũ efferueat, cochleari ſemper inuoluendo.

Leucophagum in ieiunio.

Libram ac ſemiſſem amygdalarum ablata membranula contundito, tunſis panem excauatum humectatum´que in iure piſorum aut in coctura panis albi addito. Selibram deinde pulpæ marini piſcis aut fluuialis lucij elixi terito: amygdalis, aut cum ſucco malarancij, aut cũ agreſta, aqua roſacea, gingiberis ſelibra, ſaccari uncias VIII. *admiſceto. Redacto in unum quaſi corpus, per ſetaceum in cacabum tranſmittito, facito´q; ut procul flamma in carbonibus parumper efferueant. Miſcere continuò memẽto. Hoc parum alit, diu moratur in ſtomacho, bilem reprimit, ardorem urinæ tollit, genituram auget.*

Piſa in ieiunio.

Condire piſa pro tempore ieiunij cum lacte amygdalino, ea ratione quam prædiximus, peropportunè poteris. Vitet hoc cibarium Pantagathus Leonicenus: tardè enim

con

concoquitur, melancholiam auget, ac neruis obest.

Minutal.

Olera in aquam feruentem indita, statimq; ablata, minutatim concidito. Concisa demum in mortario conterito, tunsa bene facito efferueant usque ad cocturam, addito (ut par est) saccaro. Hoc utatur Cælius noster, cui astrictior est aluus: etsi enim parum alit, tardè concoquitur, aluum tamen mouet, genituram auget, & ardorem urinæ sedat.

Minutal.

Olera, ut prius dictum est, cocta, ac concisa in iure pingui, aut ex carne, aut ex oleo butyro'ue decoquito. Parum alent, citò concoquentur, aluum mouebunt, bilem reprimient.

In canabim.

Semen canabinum per diem ac noctem in aqua sinito: quod in summo natabit, ut uanum abijcito. Hoc cum amygdalis bene mundis contundito. Tunsum cum iure pisorum dissoluito, saccari modicum & aquæ rosaceæ addito. Concoquitoq; simul omnia bene miscendo ad octauā horæ. De hoc cibo malè sentit Caßius Hemina, quo nihil (ut idem asserit) potest esse insalubrius.

In brasicam Romanensem.

Manibus intortam braßicam in aquam feruentē conijcies, semicoctam (iure proprio abiecto) in alium cacabum transferes, inuoluesq; larido bene tunso. Indes præterea tantum iuris pinguis, quantum sat erit. Parum efferueat sines, nō enim multum cocturæ requirit. Nocet hic cibus, ut in braßica diximus, stomacho & capiti: hinc est quòd Cornelius noster, quanquam Romanus, caulem tanquam rem perniciosam reijcit.

Cib

Cibarium croceum.

Pro duodecim conuiuis, libram amygdalarum cũ membranulis tundes. his capi elixi, aut cuiusuis bonæ alitis pectus, ouorum uitella quatuor, saccari selibrã, cinnami, gingiberis parum, croci plusculum contraria addes, ac iure pingui & agresta dissolues. Dissoluta in cacabum per setaceum excretorium infundes, facitoq́; procul flamma in carbonibus efferueant, agitando semper cochleari. Ad horam ebulliant necesse est. Sunt qui inter ebulliendum duas uncias liquaminis aut butyri recentis indant. Patinis aromata insperges. Alit hoc, etsi tardè concoquitur, obesat, uenerem ciet, hepaticis ac cardiacis prodest.

In florem sambuci.

Pro duodecim conuiuis in ieiunio, ex sicco sambuci flore treis uncias in aqua frigida per horã sines, expressa inde aqua, dimidium cum libra ac semisse amygdalarũ mundarum tundes, addesq́; excauatum ac mollitum panem, selibram saccari, parum gingiberis: si croceum uoles, addes & parum croci. Hæc omnia in cacabum per setaceum fundes, feruere ubi occœperint, reliquos flores integros indes. Coctum cum aromatibus conuiuis appones. Hoc etsi noster Labeo non gustu solùm, uerumetiam olfactu reijcit, pectori tamen, hepati, melancholia, & hæmorrhoidibus laboranti prodest, ut in sambuco diximus.

In zanzarellas albas.

Pro decem conuiuis, libram amygdalarum purgatarũ cum modico florum sambuci bene conteres, contritam atque aqua recenti dissolutam, per cribrum setaceum in cacabum mittes. Cyathum ex hoc reseruabis, quo duos panes tritos, decem albumina ouorum bene agitata, selibram saccari dissolues, ac in prædictum cacabum ubi feruere oc

cœpe

cœperit indes. Non ſunt agitanda cochleari. Spiſſari ubi incipient, in patinis conuiuis appones. Aromatibus dulcibus inſpergere memento. Hoc utatur Ariſtoxenus gallicus: pectus enim lenit, uentrem ciet, dyſuriam tollit.

Leucophagum Catellonicum.

Pro decem conuiuis amygdalis tunſis, ac iure pingui, aut uitulino, aut pullino diſſolutis, in cacabumq́; cum duabus uncijs farinæ riſi per ſetaceum fuſis, lentum ignem per horam præbebis, agitando ſemper ne ſcriæ adhæreat. Inde ſelibram ſaccari, & pectus capi elixi ac tunſi indes. Coctis aquam roſaceam addes, ac ſtatim in patinas aromata dulcia inſpergendo transferes. Bene hoc alit, etſi ſerò cō coquitur. Corpus item obeſat, hepar iuuat, aluum ſtringit: hinc eſt quòd colicis nocet.

P. PLATINAE

LIBER VIII.

De condimentis quæ uulgò Sapores uocant.



ON *erat ſatis tot uaria hyſitiorum genera deſcripſiſſe, niſi condimenta quoq; optima ad excitandum demortuam appetentiam calcaria adderemus. Hos ego ſi propter ægritudinem, aut nimios æſtus, aut honeſtos labores, deſiderium edendi reſciderint, probandos puto. Sin uerò ad luxum, ad libidinem, ad intemperantiam ſumantur, ut hodie uulgò fit, non ſolùm improbandos cenſuerim, ſed etiam omnino reijciendos, cum libidinum acerrima inſtrumenta ſint. Vidi ego pleroſque non*

Romæ modò, ubi hominum monstra magna impensa aluntur, uerumetiam in quibusdam ciuitatibus Italicis, quæ rerum potiuntur, adeò gulæ ac uentri deditos, ut cùm obesitate & frequentia uariorum cibariorum, appetendi desiderium amiserint, conquisitores propositis magnis præmijs submitterent, qui oblimatum stomachum, fracescentẽ gulam & desidem quouis modo excitarent. Quantum auri (dij immortales) ob talem sumptum cõsumitur? Verum ad instituta redire tutius est, quàm his bilem irritare, qui cum intemperanter uiuant, parci tamen ac frugi uideri uolunt. Pro bonis igitur corpore atq; animo laborãtibus cõdimenta proponam, quò instaurata appetentia honesto labore diu sufficiant.

Condimentum album.

Pro numero conuiuarum amygdalas bene mundas cõtundes, addito excauato pane in agresta prius remollito, gingiberiq; albo quantum sat erit. Hanc cõdituram agresta aut succo malarancij dissolutam, in catinum per setaceum transmuttes. Dulcem si uoles, saccarum indes. Positam in patinas conuiuis, dũ elixas carnes aut pisces edũt, appones, cum aromatibus aut sine, uti uoles. Hoc edulium etsi parum alit, & tardè concoquitur, hepar tamen iuuat ac refrigerat.

Condimentum camellinum.

Cum passulis tres buccellas panis tostas, ac in uino nigro remollitas bene tundes. Tunsas cum uino nigro, sapa, agresta, aut aceto, si malueris, dissolues. Triti cinnami, chariophyllorum, quantum sat erit, indes. Transactũ per setaceum in catinum, ubi uoles conuiuis appones. Bene cõcoquitur, alit, digeritur, corpus obesat, Venerem ciet, stomachum

machum & hepar iuuat. Ex hoc ego Philelphi conuiuia suauißimè edisse me memini.

Moretum, quod sapa uocatur.

Vitella ouorum dura, iecinora pulli elixa, amygdalas tostas pro numero conuiuarum simul terito. Trita aceto, agresta dissoluito, in cacabumq; per setaceum traijcito, addendo tantum cinnami, gingiberis, saccari, quantum sat erit. Coqui paululum hoc moretum, & colorari croco debet. Alit tum mirifice, hepar iuuat, ægrè tamen concoquitur.

Tucetum ex prunis siccis.

Pruna in uino nigro remollita & exossata, cum modico amygdalarum non decoriatarum, cumq; aliquot buccellis panis tosti, ac in eodem uino quo primò humectatis, simul tunsa, cum agresta, uino nigro, sapa, aut saccaro dissolues, ac colabis, addendo aliquid ex aromatibus, maximè uerò cinnami. Parum alit, appetentiam tollit, stomacho nocet. Bilem tamen reprimit, hepar calidum refrigerat.

Moretum uiride.

Petroselini, serpylli, bletæ, aliarum'ue herbarum odoriferarum, parum gingiberis, item cinnami ac salis modicũ simul terito. Trita, aceto acri dissoluito, ac in catinũ per setaceum transigito. Si allium placet, plus minus'ue ex appetentia addito. Alit & hoc parum, stomachum atque hepar calefacit, tardè concoquitur. Oppilationes tamen aperit, & desiderium edendi suscitat.

Moretum persicinum.

Amygdalas mundas cum excauato ac remollito pane bene condito. Tunsi parum gingiberis & cinnami addito. Agresta, deinde uino nigro, succo mali punici dissoluito, trans

to,transigitoq; per setaceum excretorium in catinum, aut in patinas. Sunt qui & sandalos tunsos his rebus addant. Hoc edulium parum alit, diu moratur in stomacho, bilem tamen reprimit, ac æstuanti hepati prodest.

Moretum genistinum.

Modicum croci, duo uitella ouorum, cum tritis amygdalis, agresta dissolues, gingiberimq; addes tũsum ac cribratum. Transactum per setaceum, in patinas conuiuis appones. Tardè concoquentur, multi erunt alimenti, cor & hepar iuuabunt.

Moretum ex uua.

Vuam nigram in mortario unà cum excauato pane cõtundito, modicũ agrestæ deinde aut aceti misceto, ne plusquam satis est dulcius fiat. Hæc ad focum per semihoram efferueant facito, additoq; cinnamo ac gingiberi tunso, ubi refrixerint, colato, & patinis indito. Conuenit hoc stomacho atque hepati, corpus obesat, bene alit, & facilè concoquitur.

Moretum ex moris.

Amygdalis cum excauato pane bene tunsis mora conterito: leniter tamen, ne acina infringas. Cinnami deinde, gingiberis, ac nucis muscatæ parũ addito, per setaceumq; in catinum transigito. Parum alit, diu in stomacho moratur, fastidio afficit, dentes solùm & oris partes iuuat.

Moretum ex cerasis aut merendis.

Ex cerasis tamen aut ex merendis moretum facies ea ratione qua uinaceum fieri diximus. Differunt tamen colore ac sapore, plus minus'ue earum rerum addendo quas indi posse prædiximus. Qua in re prosint aut noceãt, cum de cerasis loqueremur, satis superq; diximus. Idem etiam

de cor

de cornis fieri potest.

De Sinapi.

Sinapis producta penultima pronunciandum est: η Græcum enim in α longum conuertitur. hoc & in pulmentis utimur. Cuius tria sunt genera, unum gracile, alterum simile rapi folijs, tertium erucæ semini. Optimum Aegyptium: nulla cultura nascitur, melius tamen translata planta succrescit. Sinapi Pythagoras principatum ob uehementiam dedit, quoniam non aliud magis in nares & cerebrum penetrat. Serpentum & fungorum uenena discutere putatur ob eius calidam uim & siccam, stomacho utilissimum habetur, agit in pulmonis uitia, ueterem tussim leuat, faciles excreationes facit. Suspiriosis in cibo datur, sensus atq; caput sternutamentis purgat, aluum mollit, menstrua & urinam ciet, pituitam rescindit, corporis uitio illitum inurendi uim ostendit.

Sinapium.

Tunsi sinapij, biduo tamẽ prius in aqua crebrò permutati, quò candidior fiat & temperatior, remollito, tunsas amygdalas addito: atq; iterum conterito cum excauato ac mollito pane: agresta deinde aut acri aceto dissoluta, per setaceum in patinas mittito. Dulcem si uoles, dulcia: si acrem, acria indito. Hoc partim natura, partim ratione cõpositionis, stomachum & hepar concalefacit, splenem extenuat, sitim facit, Venerem stimulat.

Sinapium rubeum.

Sinapim, passulas, sandalos, buccellas panis tostas, cinnami parum, aut seorsum, aut simul conterito uel mollito: trita enim cum agresta aut aceto, cumq; modico sapæ dissoluito. In patinas per setaceum transigito. Hoc minus superiore cõcalefacit, ac sitim mouet, nec incõmodè nutrit.

Sinapium in frusta.

Sinapi ac passulis bene tunsis, cinnami parum ac cha-riophyllorum admiscebis, pilulasq; aut tessellas ex ha mixtura facies. Siccas in tabula, quò uoles tecum deferes: Agresta, ubi opus erit, aut aceto, aut sapa dissolues. Natu-ra parum à superioribus & hoc differt.

Moretum cœlestinum in æstate.

Mora ex rubro tunsa tritis amygdalis admiscebis, pa-rũ gingiberis addes, dissoluta aceto aut agresta per setace-facito transeant. Parum hæc alunt, tardè concoquuntur, fastidio afficiunt, hepar tamen iuuant.

Piperatum croceum in pisces.

Buccellas panis tostas, in modico aceti, uini nigri, a-defruti, facito ferueant: coctas per setaceum transiges, in-desq; aromata acria simul ac dulcia: si croceum uoles, cro-cum addito. Hoc percommodè alit, aptè concoquitur, sto-machum & hepar calefacit, pituitam discidit.

Alliatum ex iuglande, aut amygdala.

Amygdalis aut nucibus semitunsis, mundi allij quãtum uoles addito, simulq; ut par est, optimè terito, inspergen-do continuò modicum aquæ, ne oleum faciant. Tritis ex-cauatum panem ac remollitum in iure carnium aut pisciũ indito, rursumq; terito. Dissolui eodem iure, si prædurũ uidebitur, percõmodè poterit. Seruabitur ad tempus (ut de sinapi diximus) commodissimè. Huius edulij Pompeius noster percupidus est, etsi parum alit, diu moratur in sto-macho, uisum hebetat, hepar concalefacit.

Alliatum coloratius.

Id age in hoc quod in superiore. Verùm non aqua aut iure dissolues, sed musto uuæ nigræ manibus expresso, &

per

per semihoram decocto. Idem etiam fieri cum succo cerasiorum potest. hoc magis alit quàm quod prius descripsimus.

Agresta uiridis.

Nasturtium, quod Græci cardamon uocant, bene cum modico salis conteres. Tunsum agresta ueteri dissolues, in patinamq́; per setaceum transferes.

Moretum pampinaceum, quod Salsum uocāt.

Pampinos uitium, teneros adhuc, bene tundes: addes, si uoles, allij tenelli caulem, & modicum excauati panis. De sale nil loquor, cum nullum ferè edulium sine sale fiat. Aceto deinde aut agresta hæc omnia dissolues, & dissoluta in patinam per setaceum transferes. Parum hoc alit. Stomachum & hepar refrigerat, choleram reprimit.

Agresta cum fœniculis.

Allium cum fœniculis dulcibus bene tundito, tunsum agresta recenti dissoluito, dissolutum per setaceum colato. Tumefactum aluum residere facit, parum alit, hepar refrigerat.

Sapor rosellinus.

Rosella nondum bene matura contundito unà cū spica allij, si uoles: tunsa & agresta dissoluta in patinam per setaceum colato.

Moretum ex cornis.

Corna bene matura, manibus confracta in cacabū repones, hisq́; multum agrestæ recentis, piperis modicum, salis plusculum addes. Vbi hæc simul per horas duas ebullierint, per cribrum setaceum satis rarum facito in seriam aliquam, ubi seruētur, transeant. Colorari ex hoc alia edulia poterunt. Indi enim parum oportet, quia aluum astringit, pectus exasperat, & parum alit. Refrigerare tamen

hepar, & bilem extinguere putatur.

Pulmentum in torta.

Pulmentum, quod uulgò tortam appellamus, & hoc nomen à tortis & concisis herbis, ex quibus ferè fit, accepisse putarim, fecit hoc nostrum felicissimum seculum, quo omnia propè maiorum inuenta sunt inuersa, adeò gulæ, & uentri dediti sumus, ut quod tum clarum erat, nunc obscurum uideatur. Ex auibus enim & quauis altili, non ex holeribus artocreata uolunt delicatæ nostrorũ gulæ: bletã, cucurbitam, rapum, napum, buglossum, eorum uernacula cibaria fastidiunt, mihiq; & Cornelio meo relinquũt. Nec immeritò quidem, quando lenocinijs, adulationibus, blanditijs, assentationibus, quasi generoso quodam labore, diuitias & opes quibus abuterentur, sint consecuti. Tortam igitur, siue illa Pythagorea sit, siue Gallica, deinceps appellabimus.

Torta alba.

Libram ac semissem optimi casei recentis, præsertim minutatim concisam bene condito. Tunsæ ouorum albamenta duodecim aut quindecim, selibram saccari, semiunciam gingiberis albi, selibram liquaminis porcini, totidem butyri recentis, lactis quantum sat erit admisceto. Vbi crustã subtilem admodum in textu collocaueris, hæc omnia indito, ad focum posita lento igne decoquito. Super, ut coloratior fiat, carbones in operculũ ponito, coctæ ac ex textu exemptæ, saccarum tritum cum aqua rosacea insperges. Alit hæc multum, tardè concoquitur, hepar concalefacit, oppilationes inducit, calculum generat, oculis ac neruis obest.

Torta Bononiensis.

Tantum pinguis casei quantum in alba posui, concides

des ac conteres. Trito, bletas, petroselinum, amaracum, lotum concisum, oua quatuor bene disfracta, tunsum piper, parum croci, multum liquaminis aut butyri recentis addes, miscebisq; manibus, ut unum propè corpus fiant. Hãc item in textum subcrustatum ad focum pones. Semicoctæ, quò coloratior uideatur, ouum cum croco disfractum suffundes. Cocta putato, ubi superiorẽ crustam leuauerit. Hæc & superiore deterior est.

Herbacium maiale.

Tantundem casei quantum in primo & secundo proposui, concidito & tundito. Tunso, bletæ succum, amaraci parum, saluiæ plusculum, mentæ minimum, petroselini plurimum (tunsa in mortario sint omnia) XV. aut XVI. albamenta ouorum disfracta, selibram liquaminis, aut butyri recentis addito, admiscetoq;. Sunt qui et folia aliquot petroselini concisa non tunsa, selibram gingiberis albi, saccari uncias octo indant. Hæc omnia simul mixta in ollam, aut patellã bene unctam imposita in carbonibus, procul flamma, ne fumum concipiant, miscendo continuò donec spissentur, efferueant facito. Vbi prope cocturam fuerint, in aliam patellam subcrustulatam transferto, textuq; operito, donec omnia leni igne coquantur. Cocta, & in patinam translata, saccaro optimo & aqua rosacea suffundes. Hoc pulmentum, quò uiridius, eò melius & gratius. Hoc caueant qui cruditate laborant, tardè enim concoquitur, oculos hebetat, oppilationes facit, calculum generat.

Torta cucurbitina.

Cucurbitas bene mundas teres, ut caseum soles. Efferueant deinde modicum aut in iure pingui aut in lacte facies. Semicoctis, & in catinum per setaceum translatis,

tantum casei quantum primò dixi. Selibram abdominis, aut huberis præpinguis elixi, cultro tunsi: aut loco istarũ, si placebit, tantundem uel butyri, uel liquaminis, selibram saccari, parum gingiberis, nonnihil cinnami, oua sex, duos lactis cyathos, parum croci addendo permiscebis. Hanc cõdituram in textu uncto aut subcrustato tãtum lento igne subter superue coques. Sunt qui frusta foliatorum, quæ isti lagana uocant, loco superioris crustæ addant. Coctã, ac in patinã translatam, saccaro et aqua rosacea asperges. Non edat hoc Cassius, qui colica laborat & calculo. Difficilis item concoctionis est, & malè alit.

Rapum, pirum, cotonea in torta.

Rapis & piris, aut cotoneis sub cinere, & carbonibus bene coctis ac tritis, ea ferè omnia quæ in cucurbitina diximus, admiscebis coquesq;. Hoc deuoret Gracchus, qui dysuria cruciatur, & demortuam in se Venerem quærit.

Polenta, siue ut uulgò miliacium.

Quod uulgò miliacium uocant, nos rectius polentam dixerimus. Fiet autem pro quatuor aut quinque conuiuis hoc modo: Libram casei admodum recentis tandiu cõteres, donec in lac cõuersum credatur. Huic octo aut decẽ oua tudicula bene disfracta, selibrã saccari, treis aut quatuor uncias farinæ, uel loco huius excauatum panem & remollitum addes, admiscebisq;. In patellam deinde liquamine bene unctam sine crusta indes, curabisque ut in carbonibus subter superue apposité coquatur. Coctæ, ac in patinam uel orbem translatæ, saccarum & aquam rosaceam infundes. Non delingat hoc Hircius, qui ob uehementem dolorem laterum nobis clamore suo somnum plerunq; aufert.

Torta sambucea.

Floribus sambuci omnia illa misceto, quæ in torta alba commemorauimus. Spissior tamen hæc compositio quàm illa debet esse, quò flores in partes omnes transferantur. Hoc edulium etsi parum alit, & tardè digeritur, lætiores tamen crebrò uescentes facit. Hoc edat Cælius, qui Saturnum melancholia superat.

Torta ex capreolis uitium.

Capreoli profectò hi dicuntur, qui palmites arboribus aut palis adlaqueant & uinciunt. hos collectos manipulatim & semicoctos, minutim concides. Idem etiam fieri ex rosis rubeis percōmodè potest. Concisis capreolis, caseum recentem bene tritum, tunsum, huber elixum prius, aut loco huius, si magis placebit, liquamen uel butyrum, gingiberis modicum, cinnami plusculum, saccari quantum sat erit addes, & miscebis. Hanc conditurам in patellam subcrustatam, ac bene unctam ad focum pones. Vbi prope cocturam fuerit, superiorem crustam pluribus in locis perforabis. Coctam demum, saccaro multo & aqua rosacea con sperges. Hoc etsi Vespasiano bibliopolæ placet, quòd hepar iuuat, quòd bilem reprimit, parum tamen alit, tardè concoquitur, pectus exasperat.

Torta ex riso.

Risum bene coctum aut in lacte, aut in iure pingui, in tabulam extendes, donec humor exprimatur, huic deinde in catinum parum casei recentis bene triti, decem albamenta ouorum bene disfracta, saccarum cum aqua rosacea, & lactis, si uoles, cyathum unum admiscebis. Dissoluta omnia in patella, obseruando ea quæ in torta alba diximus, coques, minus tamē casei hæc requirit quàm superior. Alit & hæc multum, iuuat hepar, genituram auget. Dum

tamen moratur in stomacho, oculos hebetat, calculos creat, oppilationes inducit.

Torta ex farre.

Far bene coctum ex iure pingui, in tabula ut subsiccetur extendito. Post expressum humorem, in catinum ponito: huic libram casei recentis, & selibram ueteris bene triti, abdomen porci, aut huber uitulinum bene coctum & tunsum cum gladiolo, aromatum & saccari quantum sat erit, oua x v. disfracta cum modico croci indito: admisceto tamdiu, donec conficiant. In patellam perunctam deinde translata, superneq; tantum crusta cõtecta, eo modo quo superiora coquito. Cocta, saccaro & aqua rosacea consspergito. Alit & hoc multum, hepati opitulatur, ægrè tamen concoquitur, oppilationes & calculum facit.

Artocreas.

Aut uituli aut hœdi aut capi carnem elixabis, elixam & eneruatam minutatim concides, & in mortario tundes. Huic deinde parum casei recentis, tantundem ueteris & triti, parum petroselini & amaraci concisi, oua v. bene disfracta, abdomen porcinum, aut huber uitulinum concisum, modicum piperis, plusculum cinnami, minimum gingiberis, tantum croci ut colorem concipiat addes. Curabis coquatur eo modo quo albam diximus. Hoc edant Scaurus & Cælius, qui nimiam macilentiam cum obesitate libenter permutarent. Vehementer enim alit, corpus obesat, hepar iuuat, oppilationem tamen & calculum facit.

Torta ex castaneis.

Elixis castaneis & in mortario tunsis, per'que setaceum in catinum cum modico lacte transmussis, omnia illa admiscebis quæ in torta ex farre commemorauimus. Croceam si uoles

uoles, crocum addito. Ad hoc me sæpius inuitat Montanus. Admodum siquidem alit, appetentiam excitat, corpus obesat. Tardè tamen concoquitur, stomachum & intestina inflat, colicam facit, & uisui nocet.

Torta communis.

Caseum optimum, oua octo, adipem bonam aut porcinam, aut uitulinam, aut modicum butyri pro tempore. Panem tritum cum iure croceo & pingui bene, donec unum propè corpus fiant, misceto: eoq́; modo coquito, quo & tortam albam. Hoc pulmentum plus mali quàm boni in se habet.

Torta ex milio.

Milium bene tunsum, lotum, mundum, angustè in lacte caprino aut uaccino decoquito. Cocto farinam cum duobus ouorum albamentis, aut si id minus placet, cum lacte dissolutam admiscebis: bene cochleari omnia inuoluendo, saccarumq́; inspergendo. Ex cacabo deinde in tabulam omnia. Vbi paululum refrixerint, buccellas oblongas in patellam cum liquamine frigito. Frictas & coloratiores factas in patinas transferto, saccaro'que & aqua rosacea suffundito. Idem etiam fieri tempore ieiunij potest, succum amygdalarum pro lacte, & oleum pro liquamine commutando. Idem etiam de riso fieri potest, quod & suauius & salubrius erit. Hoc enim parum alit, tardè concoquitur, aluum stringit, & oculis nocet.

Torta ex merendis.

Cerasia acria, quæ uel merendas licet appellare, exossata in mortario contundito. Tunsis, rosas rubeas bene concisas, parum casei recentis aut ueteris triti, modicum piperis, parum gingiberis, pluſculum saccari, oua quatuor disfracta admisceto. Mixta in patellam bene

unct

unctam & subcrustatam lento igne coquito. Ab igne exempta, saccaro & aqua rosacea suffundito. Hoc non multum a superiore ui & gratia differt.

Torta ex cammaris tempore ieiunij.

Ex cammaris elixis quod bonum est in mortario tundes. Succum deinde amygdalinum cum aqua rosacea per setaceum transmissum præparabis, aut si id non poteris, ius pisorum aut cicerum alborum seruabis. Passulas & ficos quinque conteres. Modicum petroselini, amaraci, betæ parum incoctæ, minutatim concides. Cinnami, gingiberis, saccari quantum sat erit addes, mixta hæc & bene tunsa, cum ouis lyci, ut concreta melius coquantur. In textu bene uncto ac subter superue incrustato ad focum pones, flamma procul. Coctum saccaro & aqua rosacea suffundes. Membra omnia hoc edulium lædit.

Torta ex anguillis.

Anguillam decorticatam & in frusta concisam parumper elixabis. Amygdalarum succum cum agresta & aqua rosacea per setaceum in catinum transmittes. Non erit item ab re, quò spißius hoc fiat, passulas cum tribus aut quatuor ficis contundere. Atriplices deinde cum petroselino manibus disfractos, & in oleo parum frictos, passularum unciam, nucleorum item pineorum unciam, gingiberis, piperis, cinnami, croci parum, supradicta tamdiu manibus admiscebis, quoad unum corpus fiant. Mixta in patellam bene unctam, & subcrustatam indes, per quædam quasi tabulata frusta anguillæ collocando: ubi semicocta fuerit, in superiorem crustam pluribus in locis perforatam, modicum agrestæ, aquæ rosaceæ ac saccari suffundes. Coctam demum hostibus appones. Nil enim boni in se habet.

Torta

Torta ex dactylis.

Amygdalas bene tunsas cum iure piscium & aqua rosacea dissolues, dissolutas in catinum per setaceum transmittes, dactylorum exossatorum selibram, parum passularum, quatuor aut quinque ficos, risi item bene cocti uncias tres in eodem mortario conteres, parum deinde petroselini, atriplicis, amaraci manibus confracti in oleo fricti, gladiolo concides. Non erit ab re, si cum his iecuscula, aut adipem piscis concideris, unciam prætereà passularum Corinthiarum, selibram saccari, parum cinnami, plusculum gingiberis, modicum croci, simul aut seorsum teres, superioribusq; admiscebis. Verùm ut magis hæc spissentur, aut semiunciam amyli, aut oua lyci indes, extendesq; in textum bene unctum & subcrustatum, infixis ubique nucleis pineis bene mundis. Lagana uerò si placebit, pro superiore crusta extendes. Coqui lento igne hoc pulmentum debet. Tenue item ut sit, necesse est. Coctum saccaro & aqua rosacea suffundantur. Alit hoc quidem & multum, tardè concoquitur, hepar iuuat, dentes corrumpit, pituitam auget.

Torta alba.

Libram amygdalarum bene tunsam cum aqua rosacea, cum'que iure risi ferè cocti dissoluito, ac per setaceum in mortarium transmuttito. Risi deinde bene cocti uncias octo cum ipsis amygdalis terito, addendo fermenti albi uncias tres, amyli parum, oua lyci ut suprà dictum est, selibram saccari, unciam nucleorum pineorum parum in mortario tunsorum. Mixta hæc omnia in patellam bene unctam & subcrustatam extendes, ad focumq; pones. Semicoctæ lagana supernè extendes. Coctæ aquam rosaceam cum saccaro insperges. Ad hoc sæpius inuitarem Cassium, nisi

coli

colicam ægritudinem faceret: bene alit, hepati opitulatur, Venerem ciet.

Torta ex cicere rubeo.

Cicer rubeum coctum cum suo iure, cum'que modico aquæ rosaceæ contundes, tunsum per setaceum in catinum transferes. Libram amygdalarum adeò tritam ut non sit opus per setaceum transmittere, duas uncias passularum, tres aut quatuor ficus simul tunsas, unciam præterea pineorum semitunsorum, tantum saccari & aquæ rosaceæ quantum sat est, cinnami, ac gingiberis tantundem his addes admiscebis'que. Mixta in patinam bene unctam & subcrustatam extendes. Sunt qui amylum aut oua lyci addant, quò tenacior hæc torta sit. Coctam fermè igne supernè iniecto coloratiorem facies. Tenuis hæc sit, & saccaro & aqua rosacea suffundatur. Hepati & uentri tantum hoc edulium opitulatur.

Torta pantodapa.

Libram pisorum elixorum, cum intraneis coctorum piscium, oua item trutæ, aut tinchæ, modicum petroselini, parum mentæ bene concisæ in mortario simul conteres, addendo ex saccaro, cinnamo, gingiberi, quantum sat erit. Hæc bene tunsa, aqua rosacea dissolues, in patella bene uncta eo modo quo superiora coques. Coloratiores ex croco omnes tortæ, aut acidiores pro arbitrio fieri poterunt. Vtrinque tamen mali habebuntur alimenti.

Torta in iure.

Crustam eo modo quo in pastillis soles subigito, subactam imposita farina, ut stare circunquaque poßit, in textu ad ignem desiccato. Sublata deinde farina superiore'ue crusta, pullos elixos aut pipiones in frusta diuisos cum succo amygdalino, duobus ouorum uitellis, modico

dico croci, gingiberis, cinnami, agresta, iure pingui indes. Coctam è furno eximes, saccaro'que & aqua rosacea suffundes. Laudat hoc pulmentum Aesculapius Romanus, quòd multum alit, quòd stomachum, renes, & hepar iuuat, corpus obesat & firmat, genituram auget, Venerem demortuam excitat. Hinc est quòd Archigallus hoc cibo frequenter utitur.

Torta quam marzapanem uocant.

Tortam quam marzapanem uocant, hoc modo facito: Amygdalas quæ in aqua recenti per diem & noctem resederint, bene mundas, quàm accuratè fieri poterit, terito: aqua recenti continuò leniter inspergenda, ne oleum faciant. Optimam si uoles, tantum saccari optimi addito, quantum amygdalarum. Vbi omnia bene tunsa fuerint, atque aqua rosacea dissoluta, in patellam leui crustulo subactam, atque rosacea aqua sæpius humectatam extendito, & in furnum indito, inspergendo continuò tritum saccaro cum modico aquæ rosaceæ, ne nimium desiccetur. Coqui item ad focum possunt, modò curetur ne tostæ potius coctæ uideantur: bassam item quam altam hanc tortam uelim: melior enim est. Cum Patritio meo Senis ubi peculiariter fiunt, edisse nil suauius me memini. Optimi sunt alimenti, bene concoquuntur. Pectus, renes, hepar iuuant, genituram augent, uenerem cient, & ardorem urinæ tollunt.

Pastilli, quos Canisiones uocant.

Farinæ cum saccaro & aqua rosacea subactæ, extensæ'que in crustuli morem, ex eadem compositione indes quam in marzapanem dixi. inuolui hæc more pastillorũ deberet, et in furno, ut paululo ante dixi, lẽto igne coqui. Sunt qui formulis pastillos ipsos cõponãt. A' superiore

alimen

alimento & proprietate nil differunt. Placent autem Phosphoro, qui à teneris saccaro assueuit.

Offella.

Casei Parmensis non nimium duri parum, tantũdem recentis teres. Duo ouorum albamenta agitabis, passulas integras, cinnami, gingiberis, croci modicum admiscebis, inuolues'que farinæ subactæ, & bene extenuatæ ad eam quam uoles magnitudinem, in furno deinde non nimium coques. Ita enim gratiores sunt, parum tamen alunt, tardè concoquuntur, oppilationes inducunt, & calculos creant.

Anguilla in torta.

Anguillæ elixæ, & in frusta concisæ, aut lac alterius piscis, aut adipem minutatim incisam, parum mentæ, petroselini concisi, pineorum unciam, tantundem passularum, modicum cinnami, gingiberis, piperis, ac chariophyllorum addes, miscebisq́;. In crustam deinde extendes, addendo parum optimi olei. Vbi prope cocturam fuerit, duas uncias amygdalarum tunsarum in agresta cum croco dissolues, ac per setaceum transmittes, superq́; totam leniter extendes. Hoc pulmento Palladius Rutilius mirè delectatur, etsi nihil boni in se habet.

Piscis in pastillo.

Piscem mundum & lotum, circa spinam utrinque scindito. Scissum sale & aromatibus conspergito. Inuoluitoq́; pasta satis grossa, ac in furno decoquito. Hunc ego hostibus apponerem, adeò perniciosus est.

Cotonea in pastillo.

Cotoneis mundis & excauatis medullam uitulinam aut bubulam indes, cum cinnamo & saccaro. Hæc circa past

ea pastam duces addito sale, coquesq; in furno lēto igne. Ante cibum sumpta ut aluū stipticant, ita post cibū cient, & uapores à cerebro dimouent.

Concretum amygdalinum in ieiunio.

Amygdalas bene tunsas, saccari uncias duas, & aquæ rosaceæ tantundem addes. Infundes item ex lyco aut tincha parum iuris: ne nimium sit salitum caueto. Transmittes hæc omnia per setaceum in patinam, sinesq; per noctem quiescere, manè concretum ut lac reperies. Inuolui item, si uoles, carice & frondibus poterit, atq; inde in patinas transferri. Saccaro suffundere, & aneso condire memēto. Parum hoc alit, stomachum & pectus lenit, hepar iuuat, genituram auget, & ardorem urinæ sedat.

Recocta ficta.

Libram amygdalarum bene tunsam, saccari uncias quatuor, aquæ rosaceæ unciam unam, medium cyathum ex antè dictis piscibus, in unum miscebis, mixta in formulam per setaceum transmittes. In loco frigido per noctem asseruari debet, sequenti die in patinis aut pinacibus cōuiuis appones. Recoctam dices.

Butyrum fictum.

Libram amygdalarum tunsarum cum medio cyatho aquæ rosaceæ dissolues, ac per setaceum densum transmittes: ut autem melius constringatur, aut parum farinæ ex amylo, aut dimidium cyathum iuris ex lyco addes. Saccari item uncias quatuor, & parum croci, ut coloratior fiat, requirit. Hæc omnia in uas ad id aptum noctu indes: manè, si in loco humido resederit, concretum inuenies. A' superioribus nil differt. Hoc Germanicus noster negat esse suaue, quia non ungit.

Offa canabina.

Semen canabinum ita coctum ut iam corticem discissam ostendat, in mortario cum amygdalis mundis bene teres, tritum dissolues in aqua recenti, trāsferesq; in cacabum per setaceum excretorium. Efferueat parum cum modico salis & saccari necesse est. Addendum & piper, si id quoq; placet. Ebulliat iterum parumper neceße est. Buccellas panis parum tostas præparabis, indesq; hoc cibarium in patinas, buccellas ipsas tanquā tabulata quædam extendes. Treis aut quatuor ordines ex his facies. Aromata postremò, dulcia præsertim, parūper super asperges. Fugiendum hoc penitus est. Nam & malè alit, & fastidium concitat, & dolorem in stomacho, in intestinis generat, atq; oculos hebetat.

Diriola.

Crustulum facito, ut in pastillo dixi. Huic duo uitella ouorum bene disfracta, lac, cinnamum, saccarum indes: tamdiu ad focum miscebis, donec concreta fuerint. Laudatur à Caßio, nec immeritò quidem, multum enim ac bene alit, phthisicis & hecticis confert. Stomachum, hepar, renes iuuat, genituram auget, ac corpus obesat.

Diriola in ieiunio.

Amygdalas bene tunsas, cum cinnamo, saccaro, & aqua rosacea dissolues, coquesq; eo modo quo & superiorem. Addendum tamen ut concretior fiat, amyli parū. Bene & hoc alit, pectus lenit, renibus & hepati opitulatur, genituram auget, & ardorem urinæ sedat.

Caseus frictus.

Tessellas casei pinguis, nec planè ueteris, nec planè noui, in patella ad id apta cum butyro aut liquamine suffrigito. Vbi tenellæ esse incipient, uoluito, ac statim eximito:

eximito: saccaro & cinnamo aspergendæ sunt, & calidæ adhuc edendæ. Aliter: Buccellas panis bene utrinq; tostas, in patellã per ordinem collocato, tessellasq; casei tanquã in tabulatum extendito. Ad focum positam, textu operito. Liquefactum caseum, saccaro, cinnamo, gingiberi aspergito, atq; statim edito, si esse malam rem uis. Difficillimè enim concoquitur, & malè alit, oppilationes & lapidem generat.

Rapum armatum.

Voluere qui gulam uallatam habent, id rapum armatum dici, quòd caseo tanquam lorica & thorace inuoluitur: quasi eorum barathra ingressura, nequaquam sine armis tuta uideantur. Verùm quid prodest? quod ad tutelam inuentũ est, id totum ad perniciem raporum uertitur: cum malint gulosi, tanquã fortißimi in popinis athletæ, armatum hostem, quàm inermẽ deuorare. Rapã uel elixam uel sub cinere coctam, in tessellas cõcides. Idem etiã facies de caseo subrecenti & pingui. Subtiliores tamen hæ sint, quàm quæ ex rapis. In patellã butyro aut liquamine unctam, primũ tabulatũ ex caseo facies, secundũ ex rapis, et sic deinceps, aromatum aliquid aut butyri continuo infundendo, citò hoc pulmentũ coquitur, citò etiam edendũ est. Sed cũ sit perniciosum, uoracißimo Domitiano apponatur.

Offa inaurata.

Buccellas excauati panis utrinq; parum torreto. Tostas, ex aqua rosacea in qua & oua disfracta, et saccarum tritum insit, mollefacito. Inde exemptas in patella cum butyro uel liquamine latè frigito, ne se contingant. Frictas & in patinam translatas, saccaro, aqua rosacea, croco colorata, conspergito. Hoc M. Antonio placet, nec immeritò: corpus obesat, hepar & renes iuuat, uenerem ciet.

P. PLATINAE

LIBER NONVS.

De offellis, quas uel Frictellas licet appellare.



RICTELLAS à fricto dici nulla ratio obstat. Frigũtur enim hæc hysitia, unde à frigendo sumpsere nomen. Malè enim nobiscũ actum esset, si quod ex consuetudine in frequentem usum translatum est, ad latitudinem traduci non posset, cum id et quadret, & analogiam sapiat. Iniqui profectò in nosmetipsos sumus, si id mala consuetudine ac pertinacia potius facere prohibemur, ad quod natura & lege impellimur. Quis enim non propagari suum genus uelit? Quis item quod abundantißimum cupiat, restringi, & ad extremam maciem deduci gaudeat? Pædagogorum & inuidorum hæc est consuetudo, ut id quantumcunque sit laudabile, in alio improbent, quod ipsi attingere nequiuere. Habuit unaquæq; ætas quod latinitati adhæret.

Licuit (ut ait Horatius) semperq́; licebit,
Signatum præsente nota deducere nomen.

Scio plerosq; oblatraturos in me, quòd ego noua nomina hoc meo scripto introduxerim. Verùm his ego, ut Herculem quondam latranti Cerbero fecisse aiunt, offas præpingues obijciam. quibus ut rabidi & famelici canes inhærentes, à me tantisper ad edacitatem caninos morsus conuerterent.

Frictellæ ex sambuco.

Caseo trito tum ueteri, tum recenti, farinæ parum, ouorum albamenta quædam, lactis aliquid, saccari plusculum

addes, & simul in eodem mortario conteres. Tritis è mortario, & in catinum translatis, flores sambuci integros superaspserges & miscebis. Hanc condituram, aut manu, aut cochleari, aut aliqua alia forma in patellam inditam, ubi optimum liquamen uel butyrum, uel oleum ferueat, coquito. Calidæ edātur necesse est. Ex compositione quid prosit obsit'ue deprehendes.

Frictella ex albamento ouorum, polline, & caseo recenti.

Obseruabis ea omnia, quæ paululo antè dixi, excepto lacte & flore sambuci. Hoc & superiore insalubrius.

Frictella ex concreto lacte.

Lac concretum per densum setaceum transigat facito. Serum quod exprimetur, cum farina, albamento ouorum, saccaro, aqua rosacea permisceto. Mixta cochleari paulatim in patellam ex liquamine aut butyro feruentem, indito. Lædunt hæ neruos & oculos.

Frictella ex riso.

Risum cum lacte coctum in frictellas eo modo rediges, quo & superiora, excepto duntaxat caseo, lacte.

Frictella ex saluia.

Farinam cum ouis, saccaro, cinnamo ac croco dissolues & subiges. Huic folia saluiæ integra, & quantumuis lata indes, ac delibuta in patella ex liquamine aut oleo parum friges. Alit hoc, & neruis opitulatur, etsi tardè concoquitur, ac oppilationes inducit.

Frictellæ ex pomis.

Tessellas ex pomis mundis & excauatis factas, in liquamine aut oleo parum frigito, in tabulamq́; , ut exiccentur extendito. Inuoluta deinde in tali conditura qualem prædixi tunsum frigito. Si ex hoc delinges, malam rem te

esse scito.

Frictellæ ex lauro.

Folia lauri in liquamine aut oleo fricta, in orbē, ut exiccentur, extēdito: sicca eo modo quo saliuam dixi rursum excoquito, atq; edito, si tumore alui laboras: nam flatum soluit.

Frictellæ amygdalinæ.

Amygdalas bene mundas & tritas per setaceum cum lacte & aqua rosacea transmittito. His item pulli elixi pectus seorsum tonsum, addita farina, duobus aut tribus albamentis ouorum, saccaro admiscebis. Condituram, uti uoles, uel liquamine uel oleo friges, multum alent, tardè concoquentur, hepar iuuabunt, uenerem excitabunt, corpus succi plenum reddent.

Frictellæ ex sambuco in ieiunio.

Amygdalas tonsas, aut nucleos pineos ex aqua rosacea aut iure pisorum dissolutos, per setaceum in catinum mittes: huic parum fermenti, flores sambuci, pollinis quantum sat erit indes miscebisq;: fieri hæc conditura, qua manè usurus es, uesperi omnino debet, quò frictellæ spongiosiores fiant. Sunt qui manè parum saccari indant, & frigant quo uelint modo. Ad tollendum urinæ ardorem ualere putantur.

Frictellæ amaræ.

Pollinem & fermentum cum herbis amaris ac minutatim concisis ueniente nocte dissolues. Manè ficos siccas frustulatim concisas, uuam passam indes admiscebisq;. Non sit admodum tenera hæc conditura, frictellas coctas saccaro & melle suffundes. Alere multum non putantur. Hepar tamen iuuant, tumorem ex aluo pellunt, pituitam consumunt.

Frictellæ ex riso.

Risum bene coctum ac in tabulato extensum, ut nimium humorem emittat, si uoles tundito. Amygdalarum

rum item tunſarum, quantum ſat erit, addito: diſſoluitoq; cum aqua roſacea, ac iure decocti riſi. His poſtea farinam & ſaccarum admiſceto: mixta, uti uoles, in oleo friges.

Frictellæ ex pomis.

Pomis elixis aut ſub cinere coctis ac tunſis, ablato cortice, & excauato interiore præduro, modicum fermẽti, farinæ, ſaccari admiſcebis, & frictellas in oleo friges, quas certè ex compoſitione noxias deprehendes.

Frictellæ ex ficis.

Amygdalis aut nucleis pineis bene tunſis, uuam paſſam cum duabus ficis conciſam, parum petroſelini, modicum uuæ paſſæ integræ cum aromatibus addito, & admiſceto. Hanc impenſam, ſi durior ac ſpißior uidebitur, cũ aqua roſacea diſſolues, indeſq; in ficos ſiccas & ſubter apertas. Farina primò aſpergi, ac deinceps in oleo coqui debent. Bene hoc alit, hepar & renes iuuat, genituram auget, uiuidum ſanguinem generat: tardè tamẽ concoquitur, & pediculos facit.

Frictellæ ex piſcibus.

Pulpa piſcis bene elixi, ac tunſi, cum ſucco amygdalino, cum aqua roſacea diſſoluito, addito ſaccaro & polline. frictellas deinde in quamuis formam redigito. Quæ quidem difficultati mingendi tantùm medentur, in cæteris uerò obſunt.

Frictellæ in formam piſcis.

Amygdalas bene mundas, uuam paſſam, ſaccarum ſimul tundito: tunſis uuam paſſam, ſaccarum, petroſelinum, parũ amaraci bene conciſi, parum croci admiſceto. Paratam habebis ſubactam farinam admodum ſubtilem & in fruſta diuiſam, quibus impenſam piſcis formam redíges. Sunt qui hoc agant ligno in formam piſcis excauato.

uato. Coqui hoc pulmentum ex oleo uel ſecus in patella poteſt. Nec multum à ſuperioribus differt.

Aliter: Amygdalis tunſis cũ ſaccaro & in aqua roſacea diſſolutis, farinã ſubactam pura aqua & ſaccaro admiſceto, frictellasq́; in formam piſcis redigito. Verùm hoc ſine liquamine uel oleo coqui omnino debet.

Aliter: Amygdalis tunſis, aut nucibus aut nucleis pineis cum uua paſſa & ficis ſiccis pertuſis, lac piſciũ aut iecuſcula, parum petroſelini & amaraci minutatim conciſi, aromatum aliquid, croci minimum addes. Mixta hæc in frictellas rediges.

Aliter: Riſum bene elixum cum amygdalis tundes, ac in catinum per ſetaceum tranſmittes. Diſſolutum ex aqua roſacea, ſaccaro, & amylo aſperges. His paſtilli formam, ſi uoles, dato.

Frictellæ uentoſæ.

Pollinem cum aqua ſalis, & ſaccaro ſubigito, & in paſtam non nimium duram, admodum ſubtilem extendito. Formam deinde ad id fabrefactam, aut ore cyathi cõcidito. Dum turgetur, frigeſcet, nec intus quicquam erit.

Aliter: Impenſæ, quam præpoſuimus, dum de frictellis lactis concreti loqueremur, ramuſculos fœniculi floridi indes, admiſcebisq́;, ac ſtatim eo modo friges in liquamine, aut butyro oleóue.

Paſtinacæ frictæ.

Bene mundas & eneruatas elixabis, inde farina inuolutas friges in oleo uel butyro. Parum hæ nutriunt, tardè concoquuntur, urinam prouocant, & menſtrua. Hydropicis proſunt, tormina ſedant.

Oua quouis modo cocta, ac de agitatis & confractis primò.

Oua cũ modico aquæ & lactis bene agitata & cõfracta aut

cta aut tudicula aut cochleari, caseo trito commiscebis. Mixta ex butyro uel oleo coques. Suauiora erunt, si & parum cocta, & dum coquūtur, nunquam uoluta fuerint. Herbacei coloris si uoles, his bletæ, petroselini pluscul ū, succi buglossi, mentæ, amaraci, saluiæ parum addes.

Aliter: Easdem herbas concisas & frictas modicum in butyro, aut oleo, superiori impēsæ admiscebis, ac coques. Nutriunt hæc, tardè concoquuntur, hepar iuuant, oppilationes & calculum generant.

Oua frictellata.

In patellam feruentem oleo aut butyro, oua recentia & integra abiecto putamine indes, lentoq; igne decoques, oleo semper præsertim cochleari aut tudicula suffundendo. Vbi alba esse cœperint, cocta scito. Risum nobis mouet Ceculus, dum hæc studiose parat, adeò hallucinabundus patellæ inhæret. Durioris concoctionis propter fricturam hæc putant medici.

Oua elixa.

In feruentem aquam oua recentia, abiecto folliculo, indes. Concreta ubi erunt, statim eximes, tenella esse debent, ac saccaro, aqua rosacea, aromatibus dulcibus, agresta, aut succo malarancij suffundes. Sunt qui & tritum caseum inspergant, quod nec mihi nec Phosphoro placet, qui tali edulio persæpe uescimur. Sine caseo enim optimum, ac suauissimum est.

Aliter: Oua in lacte aut in uino dulci coques, eo modo quo antè. Verùm de caseo nulla fiat mentio. plus alit hoc, etsi phlegmonen in sanguinem ducit.

Oua fracta.

Oua recentia, diu coquendo, dura facies. ablatis deinde putaminibus, ouum ipsum ita per medium scindes, ut

nullibi albamentum comminuatur. Exempta uitella partim cum bono caseo, tum ueteri, tum recenti, & uua passa cõtundes, partim reseruabis ad pulmentum colorandum. Parum item petroselini, amaraci, mentæ minutatim concisæ addes. Sunt qui & duos albores ouorum, aut plures, cum aromatibus indant. Hac impensa albamenta ouorum repleta & conclusa, lento igne in oleo friges. Frictis, moretum ex reliquis uitellis, uua passa simul tunsis, ac ex agresta & sapa dissolutis, addito gingiberi, chariophyllo, cinnamo, infundes: efferueantq; paulum cum ipsis ouis facies. Hoc plus mali in se habet quàm boni.

Oua in craticula.

Oua tunsa in patellam extendes & coques, donec concreta plicari quadrifariam poßint. Hæc in quadræ modum redacta, in craticulam ad focum positam extendes. Oua deinde recentia, ablatis putaminibus, huic indes: saccarumq; & cinnamum, dum coquitur, insperges. Cocta conuiuis appones.

Oua in ueru.

Veru bene calefacto, oua per longum transfiges, & ad ignem, ac si caro esset, torrebis. Calida sunt edenda. Stolidum inuentum, & coquorum ineptiæ ac ludi.

Aliter: Oua recentia in cinere calido diligẽter ad ignẽ uolues, ut æqualiter coquantur. Exudare ubi cœperint, recentia & cocta putato, ac conuiuis apponito. Optima hæc sunt, & cuiuis apponi percommodè possunt.

Aliter: Oua recentia in ollam cum recenti aqua imposita, ubi parum ebullierint eximito atque edito. Optima enim sunt, & bene alunt.

Oua fricta Florentinorum more.

In feruentem ex oleo patellam oua recẽtia, ablatis pu-

tamini

taminibus, sigillatim indes, tudiculáq; aut cochleari circunquaq; restringes in rotundum redigens. Coloratiora ubi esse cœperint, cocta scito, tenella intus sint necesse est. Coqui difficilius hæc quàm quæ suprà consueuerunt.

Aliter: Oua integra in carbones ardentes conijcito, ac calida donec frangantur, fuste percutito. Cocta & exempta, petroselino & aceto suffundito. Hoc non faceret Pomponius noster, qui temerè adeo amißis duobus ouis, unde alia emeret præ inopia non haberet.

Oua fricta.

Caseum pinguem & tritum, parum mentæ ac petroselini concisi, uuæ passæ minimum, modicum piperis tunsi, duo uitella ouorum cruda simul miscebis. Mixta in oua more Florentino fricta, ut inde per tenue foramen uitellũ exemeris, indito, ac iterum frigito, donec farcimen coquatur. Conuoluenda sæpius sunt: & cocta, agresta aut succo malarancij cum gingiberi suffundenda sunt.

Oua in pastilli morem.

Farinam subactam, tenuem admodum facies, extensæ tabulam, oua recentia distincta spatijs addes, inspergendo semper unicuiq; parum saccari, aromatũ, minimum salis. Inuoluta deinde ut pastillos solemus, aut elixabis, aut friges, fricta tamen laudabiliora sunt. Dura fiant caueto. Oua enim dura mali alimenti, ac difficilimæ concoctionis habentur.

De Boletis & Fungis.

Manduntur & Boleti, multis exemplis in crimen adducti. Hac opportunitate illecta Agrippina, Claudium principem boletis admixto ueneno necauit. Frigidæ & humidæ naturæ boleti habentur, & ob hanc rem ueneni uim obtinent. Rimosa terrà à fimo aspersa nascuntur,

quam

quam folliculo primo disrumpunt. Rarò unquam ex uno pediculo gemini surgunt. Liuidi ac colore fici arboris persimiles, quiq; apud ferrum & serpentum cauernas nascuntur, mortiferi habentur. Tenax quoq; humiditas in summo natans, pestiferum ostendit. A` peritis regionum boletos legi uelim, quanquam & hi quoque decipiuntur. perijsse enim quasdam familias nostra ætate cognouimus. Non enim radicibus, ut herbæ & arbores, nituntur ac purgantur boleti, sed putrescibili ac marcido terræ uapore ad perniciem hominum succrescunt. Vitandi etiam illi sunt, qui apud oleam & taxum, nucem & alias arbores malam qualitatem his præbentes nascuntur. Boletis (ut ait Plinius) & ortus est & occasus intra dies septem cadentibus imbribus. Fungorum lenior est natura. Ex pituita enim arborum nasci putantur, tutissimi qui rubent. Mox candidi cum suis pediculis non improbantur. Tertium genus, quod suilli uocant, ueneno accommodatissimum. Hoc Anneum Serenum præfectum Neronis, & multes quosdam perijsse constat. Libet & coquendi (quando ita & gulosis placet) rationes aliquas afferre. Cum succosa illa thyrsi parte, qua terræ inhæret, in aqua primum cum excauato pane, cumq; piris aut pirorũ surculis ac pediculis coquendi sunt. Allium quidam indunt: quòd obstare uenenis putatur. Elixi ac saliti in oleo aut liquamine friguntur. Fricti moreto uiridi, quod salsam uocant, aut alliato suffunduntur. Sunt etiam qui eos ablata pelle aut superiori folliculo, indito sale atq; oleo sursum uorsum in carbonibus decoquãt, pipereq; aut cinnamo aspersos deuorent. Peßimi (etsi gulæ satisfaciant) quouis modo cocti habebuntur. Difficile enim concoquuntur, perniciosos generant humores. Membrorum item stuporem, quem apoplexiam

plexiam Græci uocant, uentris tormina, difficultatem mingendi, ac suffocationem minantur.

De Tuberibus.

Tubera, quæ rectè terræ callum dicemus, undiq; terra circundata, nullis fibris aut capillamentis nituntur. Extuberante loco ubi nascuntur, nulla rima egeruntur. Siccis hæc ferè & sabulosis locis fruticosisq; nascuntur. Excedunt sæpe librali pondere cotonei magnitudinem. Duo eorum genera, harenosa, dentibus inimica, & altera syncera. Distinguuntur colore ruffo nigroq;, ac intus candido. Laudatißima crescunt in Aphrica, quæ cum Licinius prætor manderet denarijs, dentem infregit: ex quo patet & terra tubera ipsa conglobari. Carnosiora putantur, quæ in Cyrenaica nascuntur: suauiora, quæ in Thracia: nobilißima quæ circa Damascum in Syria, & Olympum Græciæ putantur. Imbribus autumnalibus, & tonitribus crebris nascuntur, nec ultra annum durant. Teneriora habentur uerna. Mira est Scrophæ Nursinæ solertia: facilè enim ubi nascantur cognoscit, & inuenta attrectata à rustico aure integra deponit. Vino lota sub cinere calido coquuntur. Cocta & munda, saleq; item ac pipere aspersa, calida adhuc, conuiuis post esum carnium apponi debent. Alit hic cibus, ut Galeno placet, & quidem multum, ac Venerem ciet. Hinc est quòd crebrò utantur tuberibus delicatorum ac lautorum mensæ, quo in Venerem promptiores sint. Ad genituram si id fit, laudabile: sin uerò ad libidinandum (ut pleriq; ociosi & intemperantes solent) detestandum omnino est.

De Cochleis.

Cochleæ tam terrestres quàm aquatiles exerentes se domicilio, binaq; ueluti cornua protendentes retrahentesq;

tesq; oculis carent, ideo corniculis prætentare iter putantur. hæ uulgò limaces uocantur, quas Fuluius Hirpinus in Tarquiniensi agro paulò ante Pompeij ciuile bellum uiuarijs ad saginam, quæ ex sapa & farre & lacte datur, inclusit. Varia sunt eorum genera. Albæ in Reatino agro nascuntur. Illyricis præcipua magnitudo. Aphricanis hubertas. Coqui multifariam cochleæ possunt. Iactæ in uas ubi modicum aquæ insit, per noctem aut diem reponēdæ, cooperculo addito, ne prodeant, purgabuntur uehementer. Sunt qui eas lacte per noctem pascant & purgent. Illatas deinde in cacabū cum recenti aqua ad focū tamdiu retineant, quoad semicoctæ ac bene spumatæ fuerint. Ex cochleis uerò erutæ, ac primùm ex aqua calida benè lotæ, subinde ex aceto & sale confricatæ, rursumq; lotæ, ac farina inuolutæ, in feruenti oleo, aut liquamine sunt frigendæ: frictas aut menta syluestri, allio, pipere, croco tunsis, & agresta dissolutis, aut salsa uiridi suffundes. Elixæ ut mihi quidem uidetur, aut alliatum aut moretū requirunt. Cochleæ si sine multo allio aut moreto fuerint, boni alimenti sunt. Pectori & pulmoni opitulantur. Hepar eius fibras laxando iuuant, hecticis prosunt.

De Testudine.

Indicum mare Testudines tantas emittit, ut singularum superficie (affirmante Plinio) habitabiles casas integant. Aiunt enim inter insulas rubri maris homines his cymbis nauigare: Testudinum putamina secare in laminas, lectosq;, postes, ac repositoria his uestire C. Iulius Pollio primus instituit: & ut Maro dit,

-Radiant testudine postes.

Capiuntur autem, cum diutius desiderio respirandi in superficie consistunt, ita sole intostæ, ut inmergere se

superue

ſuperuenientibus uenatoribus non poßint. Sũt & terreſtres in ſyluis habitantes, quæ, ut creditur, herbis & rore uitam ducunt. Has canibus inuentas ruſtici ad cibũ tranſferunt. In cacabum feruente aqua conijciunt. Semicoctæ & exemptæ, confracta teſtudine, ablatisq; inteſtinis ac pelle, iterũ, donec exactè coquantur, in cacabum ad ignẽ ponuntur. Coctas, pipere, croco uitellis ouorum diſſolutis, ſuffundes. Sunt qui ex alliato uel ex ſalſa comedant. Boni ſunt alimenti: & ſine moreto, medelæ uim habent.

De Ranis.

Ranæ inter piſces nequaquam numerandæ, rectè hoc loco ad culinam uenient. Rubetas & ſub terra uiuentes, ut noxias reijcio. Aquatiles hæ ſunt de quibus loquor. Bolo captæ, meliores eſui putantur, quàm quæ fuſcina. A ſerpentum enim morſu attrectatæ, ac læſæ, bolum attingere non putantur. Captarum coxulas denudatas pelle, per noctem aut diem in recenti aqua natare ſinimus. Inuolutas deinde farina in oleo frigimus. Frictas & in patinam translatas, Palellus meus ſalſa uiridi ſuffundit, ac fœniculi floribus aromatibusq; inſpargit.

P. PLATINAE

LIBER X.

De coquendis piſcibus.

DICERE de natura & ui piſcium omnium inſtitueram, niſi me tranſmutata & cõfuſa eorũ nomina perturbaſſent. Animantium ſiquidem nulla ſpecies eſt, quæ indiuiduorum ſuorũ magis, quàm piſces, nomen & deſcriptionem amiſerit. Fecit hoc æuum, & eorũ qui ante nos fuere

neglige[n]

negligentia atque inſcitia. Dicam tamen quàm accuratè fieri poterit de his qui ad menſas ueniunt, quorum præſertim nomina integra adhuc extant. De omnibus dicere, cum plura uulgò credita ſint quæ in aqua quàm quæ in terra naſcuntur, non eſſet conſilium. Piſcium quibus humana conſuetudo ueſcitur, natura ferè frigida & humida eſt, ad ſimilitudinem elementi unde naſcuntur. Marini tamen minus ob ſalſedinem aquæ putantur. Saliti undeuis ſumpti, inſalubres habentur. Malè enim alunt, & ſitim ingentē excitant. Recentes, mediæ ætatis (diu enim uiuere piſces putantur) & non nimiū pingues, nec limū aut cœnum ſapientes, nec citò putreſcentes, nec duritiē aut uliginem præ ſe ferentes, maximis & minimis antepoſuerim ſemper. Meliores item putantur marini ſecundum quoſdam quàm fluuiales, rurſum fluuiales quàm qui in lacubus naſcuntur: & hi, quàm qui in paludibus. Probabiliores præterea duxerim ſaxatiles quàm harenoſos: harenoſos, quàm cœnoſos & paluſtres. Non improbantur itē & qui ex mari flumina innatant, & qui ex fluminibus in maria deſcendunt, ſi id eorū natura patitur. Piſces tamen omnes qualeſcunq; ſint, duræ ob eorum frigiditatem & uiſcoſitatem concoctionis habentur. Sanguinem præterea frigidum ac phlegmaticum generant, unde uariæ & graues oriuntur ægritudines, neruos molliunt, & ad paralyſim præparant, ſitim excitant. Humectare tamen uentrē putantur, & genituram augere. Piſcium omnium non eadem eſt conditura & coctura. Quos elixos & frictos uoles, ferè omnes exquamato, exenterato, branchias euellito, ac bene lauato. Contrà uerò, quos aſſos optabis, integros ad focum pones, excepta ſalpa, lacia, quorum inteſtinum per branchias extrahitur.

De Thyn

De Thynno.

De Thynno, cuius præcipua magnitudo est, dicere primò institui. pependisse enim thynnum captum, cuius latitudo duo cubita & palmum uoluebat x v. talenta constat. Nascuntur & in amnibus, ut in Nilo, Rheno, & Pado. Thynni mares sub uentre pinnam non habent. Biennium eorum longissima uita. plenilunijs pinguescunt. Verno tempore capiuntur in sinu Byzantio, hyberno in Ponto latent. Capti ac membratim diuisi, ceruice & abdomine commendantur. Sale etiam reseruati, pulmentorum uicem ieiunijs subeunt. Salitum eius abdomen, & solidum, nec molle, quod tarantellum uulgò appellant, aqua & aceto, interiectis furfuribus, quò melius salsedinem relinquat, bene lotum & repurgatum in aqua non multum coques, exemptum, & aceto bene maceratum, ubi uoles edito. Sunt qui aromata dulcia inspergant. Ex eodem thynno fit salsamentum, quod thynninam appellant. In aqua tepida horas sex hæc innatet oportet, si purgatum uoles. Elixam parum admodum, ex aceto comedes. Hæc ut omnia alia salsamenta, pessimu sunt alimenti. Recentem thynnum, pipere, cinnamo, coriandro, tritis, cepa cocta & concisa, aceto, melle, oleo condies.

De Mullo.

Mullum piscem apud Romanos in precio fuisse, ubique ferè legitur. In mari rubro librarum octoginta quidem inuenti fuerunt. Nam Celerem Asinium mullum emisse septem milibus. Capti & uulnerati ferula, quia aliter percoqui non possunt, ad elixum & assum tendunt. Elixos eo modo quo & thynnum, assos pipere, ruta, nucleis tunsis, & aceto aut agresta perfundes.

De Anguillis,

Octoginta annis uiuere Anguillæ putantur. Durant item sine aquis senis diebus, aquilone spirante, austro paucioribus. Tolerare hyemem in parua aqua, aut in turbida uiuere non poßunt. Captam anguillam & excoriatam, ac exenteratam in frusta satis magna concides, ac ueru ad focum bene coques, positis inter frusta lauri aut saluiæ folijs, humectando semper cocturam muria, quam isti salimolam uocant. Vbi prope cocturam fuerit, farina aut pane trito, addito cinnamo & sale inspergendo circumquaque incrustato. Elixam si uoles, cum petroselino, saluia, ac quibusdam lauri folijs percoques, & agresta ac pipere suffundes. Salitam præterea in frusta concides: maceratam in aqua horis quatuor aut quinque, in cacabum ad focum pones, semicoctam in aquam recentem transferes, sinesque efferuere, donec omnino coquatur. Coctam petroselino conciso & aceto suffundito.

De Murena.

Murena oua parit quocunque mense, citißimè crescunt, cum reliqui pisces statuto tempore id agant. In sicco littore elapsas, coitu serpentum impleri uulgus putat. Aristoteles marem, qui generat, zinirum uocat. Discrimen hoc inter marem & fœminam esse, quòd murena uaria & infirma sit, zinirus unicolor & robustus. dentes extra os habere dicuntur. Inuenit in hoc animali documenta sæuitiæ Verrius Pollio eques Romanus ex amicis D. Augusti, uiuarijs earum immergens damnata mancipia, tanquam ad hoc feris terrarum non sufficientibus. Ferunt aceti gustu eas in rabiem agi. Murenas apud antiquos in precio fuisse crediderim, & quòd Licinio hoc pisce effusißimè delectato cognomentum dedit: & quòd C. Cæsar dictator, cum triumphales cœ-

nas

nas populo daturus esset, sex milia murenarum emisse dicitur, aut (ut Plinio placet) mutuo accepisse: & quòd Lucius Crassus prædiues ille, murenam in piscina domus suæ mortuam, atratus tanquam filiam luxit. Hoc idem de Hortensio scribit Plinius. Ex Pharo Siciliæ optimæ putantur, quas illi plotas, Latini flutas uocant, quòd in summo semper natantes Sole torrefactæ curuare se posse & in aquam mergere desinunt, atque ita facilius capiuntur. Varro sic dictas putat, quòd in summa aqua præ pinguedine sui fluitentur. Coquitur murena exossata more maiorum, ut anguilla, sublato corio, capite & cauda, assam moreto uiridi suffundes.

De Echineide.

Paruus est admodum piscis assuetus petris, Echineis, ut ait Plinius. Quo carinis adhærente, naues tardius ire creduntur. Cum Plinio sentire Lucanus uidetur,

Non puppim retinens euro tendente rudentes,
In medijs echineis aquis.

Cuius prima syllaba ab eodem* Lucano producitur, cum contrà à Iuuenale corripiatur, & re uera sit breuis natura. Obseruauere item Græci, ut echinos castanearum folliculos appellarent, quos Martialis hoc disticho imitatus est,

*Videtur Platina legisse echinus, cum tamen omnia exemplaria habeãt echineis.

Iste licet digitos testudine pungat acuta,
Cortice deposito mollis echinus erit.

Echinos ubi coxeris, pipere & croco asperges.

De Sepia.

Sepia inter pisces sanguine carentes numeratur. Carentium autem sanguine tria sunt genera. In primis quæ mollia appellantur. Deinde contecta crustis tenuibus. Postremò testis conclusa duris. Mollia sunt loligo, sepia,

polypus, & cætera genera eius. His caput inter pedes & uentrem collocatum est. Pedes octoni omnibus, sepiæ & loligini. ex his duo pedes longißimi & asperi, quibus ad ora cibos admouent, & in fluctibus se ueluti ancoris stabiliunt: cum cæteris uenantur. Sepiarum generi mares uarij & nigriores, constantiæq; maioris. Fœminis tridente percußis auxiliantur. Contrà uerò fœmina icto mare fugit. Ambæ autem ut sensere se apprehendi, effuso atramento infuscata aqua, latebras quærunt. Sepias elixas ab aheno in patinam missas, cum pipere, lasere, condies, ut uoles: sunt qui ex pipere, cinnamo, coriandro, uiridi menta uel arida, oui uitello, aceto uel agresta, olei modico, ubi ebullierint, obligent.

De Loligine.

Sunt & Loligines & Loligunculæ, quæ magnitudine potius quàm qualitate differunt. hæ extra aquam se offerentes uolitare putantur. Coctæ & in patinam translatæ, pipere, ruta, melle, olei guttis condiuntur.

De Polypo.

Polypus dictus est quòd multos habeat pedes: brachijs, ut pedibus & manibus utitur: cauda, quæ est bisulcata & acuta, in coitu. lætantur admodum odore. Vescuntur conchyliorum carne. Omnia in domum comportant. deinde putamina, rosa carne, egerit. Annatantes'que ad ea pisciculos uenantur. Polypum coctum, pipere & lasere condies.

De Conchis.

Ex genere Conchyliorum Conchæ habentur, quæ quidem uisu omniq; sensu alio quàm cibi & periculi carent. His apertis insidiantur polypi. Imposito enim lapillo intra conchas ne claudi poßint, securi carnes extrahunt.

Negant

Negant in aqua nullum eſſe animal ad conficiendum hominem atrocius. Cocta pipere, petroſelino, menta ſicca, cinnamo obligas.

De Locuſtis.

Locuſtæ cruſta fragili muniuntur. Latent menſibus quinis. Eodem tempore & cancri occultantur. Ambo more anguium ueris initio ſenectutem exuunt renouatione tergorum, cætera in undis natant. Locuſtæ reptantium modo fluitant. Vnum hoc animal niſi uiuum feruenti aqua incoquatur, bonam carnem non habet. Viuunt petroſis in locis. Aliter ſic coques locuſtas: Aperiuntur locuſtæ, ut aſſolet, cum teſta, & infunditur eis piperatum, ac ſic in craticula aſſantur.

De Cancris.

Cancri hyeme aprica loca ſectantur, æſtate in opaca turbatim recedunt. Omnia eius generis in hyeme læduntur, autumno & uere pingueſcunt, maximè plenilunijs. Cancrorum plura ſunt genera, ſed omnibus ferè longa eſt uita. pedes octoni, omnes in obliquo flexi. Fœminæ primus pes duplex, mari ſimplex. Præterea bina brachia denticulatis forcipibus. Superior pars in primoribus his mouetur in inferiore immobili, dexterum brachium omnibus maius. Vniuerſi aliquando congregantur, quod ex eorum diuerſo ac trito itinere apparet. Sunt & cancri, qui pinnotheræ appellantur, omniumque minimi: & ob hanc rem iniuriæ opportuni. His ſolertia eſt inanium oſtrearum teſtis ſe condere: & cum accreuerint, migrare in capaciores. Cancri in pauore retrorſum cedere, pari uelocitate redeunt. Dimicant inter ſe ut arietes, aduerſis cornibus incurſantes. Contra ſerpentium ictus medentur. Aiunt Sole cancri

ſignum tranſeunte, ipſorum corpora, exinanita præſertim ac ſicca exiſtentia in ſcorpiones transfigurari. Ex hoc genere & echini putantur. Oua omnium amara ſunt, et quina ſimul iuncta. Ora eorum in medio corpore in terram uerſa traduntur. Sæuitiam maris præſagiunt. Hinc eſt quòd correptis operiuntur lapillis, mobilitatemq́; pondere ſtabiliunt. Quod ubi uident nautæ, ſtatim pluribus ancoris nauigia firmant. Sunt qui & cochleas, tam aquatiles quàm terreſtres, in hoc genere collocent. Vngues habent, in tenebris etiam uelut igne lucentes. Coqui hi omnes ex aqua et aceto & abundanti ſale debent. Ita efferueant oportet, ut bis ter'ue ſpumam exundanti aheno emittant. Cocti & in patinas translati, ex aceto comeduntur. Farciri & cammari euacuata teſta, tunſa ipſorum ex cauda & chelis carne, tunſis amygdalis, uua paſſa, uitello oui, trito caſeo, ſi tempora patientur, petroſelino, amaraco, minutim conciſis, & farti frigi in oleo lento igne debent. Cammarum ego illum putarim, qui paruus admodum & tener tam ex lacubus quàm ex marinis littoribus capitur. Coqui & hi eo modo quo ſuperiores debent. Cancri certè difficilimè concoquuntur, cocti aſmaticis et phthiſicis prodeſſe putantur. Teſtæ eorum in cinerem redactæ, & cum melle ac gentiana potæ, morſui rabioſi canis mederi putantur.

De Conchis.

In Conchis magna eſt & figuræ & coloris uarietas, utpote planis, concauis, lunatis, longis in orbem, curuatis, dimidio orbe cæſis, in dorſum elatis, leuibus, rugatis, denticulatis, crinitis, criſpis. Ex his pectines reconditi, & ipſi magnis frigoribus, ac magnis æſtibus ſaliunt, extra uolitant, ſeq́; & ipſi carinant. Magna uenit Romanis luxuria

ex

ex concharum genere. Origo autem & genitura conchæ unde margaritæ naſcuntur, ab oſtrearum conchis haud multum differt. Hanc autem repleri roſcido conceptu tradunt, ubi genitalis anni hora, eam panſam quadam oſcitatione emiſit: melioresque margaritas ex qualitate roris puri uel ſecus, gigni. In aqua mollis unio exemptus, protinus dureſcit. Concha ipſa cum manum hominis uidet, comprimut ſe atque operit, gnara ſe propter opes ſuas peti, manumq;, ſi præuenit, acie ſua abſcindit. Captæ conchæ ac ſale obrutæ in uaſis fictilibus eroſa carne omni, nucleos quoſdam corporum, hoc eſt uniones, in fundo relinquunt, candore & magnitudine inter ſe diſtantes. Et quia nullibi duo reperiuntur indiſcreti, his meritò unionum nomen Romanæ impoſuere deliciæ. Clarior in rubro mari reperitur. Duo fuere maximi uniones uſque ad Cleopatræ tempora, quæ Antonium ad luxum prouocans, inſumere ſe poſſe una cœna ſeſtertium centies affirmauit. Hæc ubi mirari uidit Antonium, arridens ueſana mulier phialam popoſcit: cui aceti acris nonnihil infudit, atque illuc unionem demptum ex aure altera feſtinabunda dimiſit, eumq; maturè diſſolutum (ut eius lapidis natura eſt) M. Antonio bibendum appoſuit. Hic unio centies ſeſtertium ſine contentione ualebat. Cuius autem magnitudinis fuerit, inde colligi poterat, quòd qui ſuperfuit, poſtea uicta regina, & capta Aegypto, Romam delatus, diſſectusque eſt, & factæ ex una margarita duæ, atque impoſitus ſimulacro Veneris, aut monſtruoſæ magnitudinis in templo, quod Pantheon dicitur. Conchæ igitur ſi non hac ratione ſatis humanis delicijs ſatisfaciunt, in carbonibus (ut oſtrea ſolemus) coquantur.

De Purpura & Murice.

Purpura & Murex conchylijs annumerantur. Latent circa carnis ortum tricenis diebus. Congregantur uerno tempore. Purpura florem illum tingendis uestibus olim expetitum, in medijs habet faucibus, nigrantis rosæ colorem referens, reliquo tempore ferè sterilis. uiuas qui eas quærunt capere, contendunt qui cum uita succum illum amittant. Conchæ omnes celerrimè crescunt, præcipuè autem purpureæ. Anno enim magnitudinem implent. Murice tamen purpuram colore præstantiorem crediderim. Ab his & ostrum dicebatur, color ille celeberrimus, quòd ex ostreis purpura ac murex erueretur. Et Sarranum nomen ab Sar urbe Phœniciæ, quæ postea Tyrus appellata est, sumpsiße constat: ut apud Vergilium,

Et gemma bibat & Sarrano dormiat ostro.

Coquuntur & hæ eo modo quo cætera conchylia.

De Ostreis.

De siliceis tandem conchylibus, cum Ostreis concludamus: quæ quia demortuam etiam Venerem excitant, apud lautos & libidinosos in precio sunt. Sergius ille, qui ab Orata pisce capto & aduecto, cognomentum accepit, primus omnium, non tantùm gulæ, quantum auaritiæ gratia, ostreis uiuaria adinuenit, Lucij Craßi oratoris ætate, ante Marsicum bellum. Quo quidem principe adeò uectigalia & priuati prouentus ex piscinis creuere, uacantibus etiam huic rei magnis uiris, utpote Lucio Philippo, & Hortensio, quos piscinarios Cicero appellare solitus est, ut Catonem Vticensem L. Luculli hæredem, de piscinis quadraginta quadringentis millibus uendidiße scribant Historici. Idem igitur Orata, qui primus balneas pensiles habuit, primus etiam ostrea-

ria

ria in Baiano collocauit, quia limosa regio quæ soleam creat & passerem, conchylijs quoq;, muricibus & ostreis idonea est. Primus etiam optimum saporem ostreis lucrinis adiudicauit. Hæc cocta in carbonibus, atque ex testis exempta, frigi in oleo & aromatibus atque agresta suffundi possunt.

De Orata.

Non est credendum Oratam ad nos aliunde cum impensa aduectam sine causa, quæ in sapore & uoluptate collaudata est. Omnium tamen aurata lucrinam concham depasta, nobilior habetur, teste Martiale, hoc disticho,

Non omnis laudes preciumq; aurata meretur,
Sed cui solus erit concha lucrina cibus.

Si pinguis est orata, elixam: si macescit, assam facito, ac moreto uiridi suffundito.

De Acipensere.

Acipenser, quem secundo bello Punico Romam aduectum constat, rari capitis piscis est, magniq; precij. Squamam ducit aduersam, cum cæteri secundam habeant. Hunc piscem coronati ministri cum tibicine ad palatinas mensas ferebant, quasi ambrosias dapes.

De Scauro.

Scaurus ex Asia in nostrum mare ab Octauio præfecto classis aduectus est, quem piscem inter Hostiam & Campaniæ littus ea lege sparsit, ut quinquennio, donec multiplicaret, intactus relinqueretur. Melior tamen intestinis quam carne est, autoritate Martialis.

De Lupo.

Alia alibi meliora nasci sententia Varronis & Plinij deprehendimus, qui uerbis his Lupo inter pisces palmam ascribunt: Ad uictum optima refert ager Campanus fru-

menta, Falernus uinum, Caßinas oleum, Tusculanus ficũ, mel Tarentinus, piscem lupum maximè qui inter duos põtes captus est Tiberis. Vt rhombum sinus Rauennas, murenam Siculum littus. Assatur autem in craticula lupus, si is est quem uulgò laciam uocant. Auulsis branchijs, extractóq; per eandem uiam intestino, assum salsa uiridi suffundes. Quod si elixum uoles, leucophago inuolues. Vtroque modo suauißimè editur. Ad hunc Pomponius Tiberis accola, Martio, Aprili, & Maio me sæpius inuitabat. Satis etiam tutò editur, cum non incongruè alat. Philippus Romanus nostra ætate physicus egregius, & disciplinæ ueterum diligentißimus rimator, asserit stirionem, si saporem inspicimus, esse quem ueteres illi captũ inter duos pontes tantopere laudabant. Nec laciæ eam laudem ascribendam putat. Vter nostrum melius dijudicet, liguritorum sit iudicium.

De Siluro.

Silurus masculus omnium edita custodit oua, & sæpe quinquagenis diebus, ne absumantur ab alijs. At marinus mus in terra scrobe effosso parit oua, & rursus obruit terra, trigesimo die refossa aperit, fœtumq́; in aquam ducit. hos pisces esui hominum nequaquam commendandos censui.

De Rhombo.

Rhombum in Adriatico captum, maximè uerò in sinu Rauennate, suauißimum esui crediderim, quòd apud maiores non nisi principum mensis apponebatur. Magnitudinis eius Iuuenalis autor est uno carmine,

Incidit adriaci spaciũ admirabile rhõbi. Et Martialis:
Quamuis lata gerat patella rhombum,
Rhombus latior est tamen patella.

Rhom

Rhombum in calatho uinctum, aut pinaci annexum, in cacabo coques. Facilimè enim si hoc modo coquatur, disrumpitur. Efferueat item lento igne necesse est. Coctum cum leucophago & aromatibus, & tutò & suauiter edes.

De Stirione.

Trahi per tenebras nunc mihi uideor, quando horum, de quibus deinceps dicturus sum, piscium, nullus certus uel nominis, uel naturæ existat autor. Negligentiæ maiorum & inscitiæ id magis, quàm mihi ascribēdum est. Vtar ego nouis nominibus, ne delicatorum gulæ per me dicant stetisse, quo minus integra uterentur uoluptate. Stirion piscis est prægrandis, flumina non nisi lata ingreditur. Captum non statim, sed post paulum, in aqua dimidiata uino albo & aceto coques. Salem indere memento. Tantum cocturæ, quantum uitulina caro requirit. Comedi stirion ex leucophago, ubi multum gingiberis insit, uel ex alliato, uel ex sinapio debet. Ex stirione fit salitura, quam uulgò schinale uocant, quasi spinale, quòd ex dorso & spina fiat. Bonum scito, cum in tessellas concisum, integrum & rubeum erit. Dum in craticula coquitur, aceto & oleo crebrò inspergito, ne desiccetur: ubi calorem penetrasse credideris, ab igne eximito, ac suffusum reliquo aceti et olei, conuiuis apponito. Hæc sunt potatorum calcaria.

Conditum, quod Cauiare uocant.

Oua Stirionis, exemptis quibusdam neruis qui hæc inter erant, lota ex aceto aut uino albo in tabulam extendes, ut exiccentur. Salita deinde in uase aliquo, aut inuoluta sale, manu, non tudicula, ne frangantur, in saccum raræ texturæ, ut inde humor exeat, conijcies. Postremò uerò in seriam in fundo perforatam, ut siquid humoris inest, inde exeat,

exeat, ad usum repones bene premendo & operculando. Coqui duobus modis Cauiare potest. Nam & in buccellas uel frusta panis parum tostas extensum ad ignem cum fuscina aut gladij cuspide, tandiu retinendum est, donec crustam fecerit coloratiorem, atque statim calidum edendum. Et aut lotum aqua tepida, ne plusquam satis est salitũ uideatur, oleribus bene concisis, excauato pani ac trito admiscebis, addendo parum cepæ minutatim concisæ, ac frictæ, minimum piperis. Hanc deinde impensam in fricturæ modum coques, & Græcos huiuscemodi cibi auidißimos pasces.

Lumbrina.

Lumbrina piscis est non contemnendus, coruo aßimilis. Coquitur autem et conditur eo modo quo stirio: minus cocturæ, quia tenerior est, requirit.

Dentale.

Dentale nostra ætate dictum, quòd dentes ferè exertos habeat, quibus & piscatores interdum lædere consueuit. Sensere Antiatis cicatrices in digito acceptas à dẽtali uulneris inspecti. Oratæ similis est, ut stirio coquitur.

Varrolus.

Varrolum paruum, utpote quatuor aut quinq; librarum, nec exquamatum, nec exenteratum aut in craticula, aut in oleo coquito. Si in craticula, aspergere continuò salito oleo & aceto memento. Multam cocturam amat, propter eius exuberantem humiditatem.

Coruus.

Coruus subniger est ad corui similitudinem, unde nomen accepisse putatur, pinnas in tergum oblongas gestat. Lapidem item in capite gerit. Affirmat Palladius dolorem laterum sedari, si sub annulo gestatus carnem attigerit.

Opti

optimis piſcibus annumeratur. Coqui ſiue magnus ſiue paruus, ut uarrolum dixi, poteſt. Frictum moreto, & cui modicum allij inſit, aut ſinapio ſuffundito.

Solea.

Solea piſcis lautus, nec admodum longus, uerùm ſubtilis & ſoleæ ſimilitudinem habet, unde nomen accepiſſe puto. Frictum petroſelino minutim conciſo, & agreſta, aut ſucco malarancij ſuffundes. Numeratur & hic inter bonos piſces.

Palmita.

Palmitas ego paruas lumbrinas crediderim. Neq; enim niſi quantitate tantū differunt. Nam & oblongæ hæ ſunt & ſubnigræ, & caudam habent ſubtilem, acutam, & bifurcatam. Sunt item ſine ſquamis. Coquitur & conditur ut ſtirio. Si parua admodum fuerit, frigatur, petroſelino ac ſucco malarancij inſpergatur.

Frauolinus.

Surgit in dorſum Frauolinus, inclinatq; caput, foris ruber eſt, intus albicat, ac ſaporem optimum edentibus præſtat. Coqui quouis modo poteſt: maior & elixus leucophagum, minor & aſſus ſalſam requirit uiridem.

Trillia.

Trillia curti capitis piſcis eſt, & großi, caudam item in acutum ducit. Integra nec exenterata aſſanda eſt, ac muria aſpergenda. Ad dies octo aut decem durabunt, ſi patina altera ſuper alteram poſita ſalimola conſperſa fuerit.

Salpa.

Salpa piſcis nec magnus nec boni ſaporis eſt. Syluestre enim neſcio quid ſapit. Coloratior item in medio, & ex tranſuerſo extat. Hic piſcis quia uentricoſus admodum eſt, bene exenteratus, ſed parua quantum fieri poteſt inciſura, aſ

ra, assaturam requirit, & moretum.

Scorphion.

Scorphion niger est, densas in tergo spinas habẽs, quibus nonnunquam piscatores lædit. Magnum elixum, paruum assum facies.

Cephalus.

Optimi saporis est Cephalus Septembri mense, piscis subalbus, & satis magnus, in dorso planus, cuius caput, & curtum & grossum est. Magnum in cacabo coques, paruum in craticula, salimola continuò inspergendo, ne desiccetur. Magnum cũ leucophago, paruum cum muria ipsa comedes.

Passer.

Passer à passere auicula, cui ferè aßimilis est (capite enim tantum differunt) nomen accepit: elixo, petroselinũ: asso malarancij succum indes.

Cammari marini.

Cammaros marinos paruos admodum, & quorum testa tenella est, elixos & fœniculo & aceto suffundito.

Capæ.

Capæ ex genere conchyliorum sunt, coqui in patella sine aqua debent. Conchas ubi uideris præ calore aperiri, agrestam cum modico piperis triti, & petroselini concisi indes, admiscebisq́; ac statim in patinas trãsferes. In aqua bene salita per noctem & diem retinendæ prius sunt, ut amaritudinem innatam relinquant.

Merlucius.

Merlucius sine squamis est, accepit fortasse hoc nomen à merula. Lucio tamen persimilem aiunt. Coctum, cum sinapio albo comedes.

Lucius fluuialis.

Lucium fluuialem exenteratum elixabis, cocto squamã cum pelle auferes, ac ex leucophago, aut alliato, aut sinapio comedes. Paruum lucium, si uoles, assato, hic piscis inter alios minus insalubris habetur. Sunt qui & eundem licium appellent.

Trutæ.

Trutas quasi trusiles, à trudendo, nostra uernacula dictas puto: semper enim in aduersum & impetuosum flumen truta nititur, aduenientes undas superare contendẽs. Concisa truta in frusta, ac salita in cacabo, ita ut sursum uorsum incisura uertatur, ex aqua & aceto ita moderatè imposito, ut neq; sal diluatur, neq; plusquam duobus digitis aqua emineat, coqui debet. Vbi despumaueris, deinceps lento quoad fieri poterit igne efferueat. Coctam & in pinaca extensam, ut nõnihil exiccetur, aromatibus dulcibus insperges, ac cũ leucophago bene gingiberato comedes. Paruam trutam exenteratam, & bene exquamatam integram, hinc dextra, hinc sinistra, à capite ad caudam incides, incisuris salem indes, ac per horas duas inter duas tabulas opprimes. farina deinde inuolutam in oleo perlentè friges, coctam hoc modo, ad quatuor aut quinq; dies seruabis. Quouis modo edatur, grauis concoctionis est.

Thinca.

Quam nunc Thincam dicunt, olim menam appellatam crediderim. Si grossa erit, & lixam uoles, ex agresta, aromatibus, petroselino minutim conciso conditam comedes.

Aliter: Si grossa erit, eã bene exquamatam, ac per mediam spinam incisam, ita inuertes, ut quod foris erat, intus demum fiat, infractis etiam costis, ac concisis intraneis,

indito

inditoq́; rursum cum ouis sex, petroselini concisi, piperis tūsi, auij disfracti, croci modico. Sunt qui damascenas, aut cerasia acria, aut passulas cum pineis mundis, cū ouo disfracto indant. Coquēda lento igne in craticula est: coctā, salimola ex aceto, oleo, croco, sapa, suffundes.

Aliter: Si parua erit, eo modo scindes quo superiorem, & conspersam farina, oleo friges, frictam aut agresta, aut succo malarancij suffundes. Hoc etiam, quouis modo cocto, nihil peius.

Piscis. Persici sinus.

Persicum piscem præcipuum Verbanus lacus & Padus fluuius producunt, quem ideo hanc denominationem accepisse putant, quòd persici saporem habeat. Paruus est, uario colore distinctus. Suauis hic piscis habetur, & nunus insalubris. Maiorem exenteratum, nec exquamatum, ex aqua aceto suffusa coques. Coctum ac mundum, ut in lucio diximus, conuiuis appones. Paruum exenteratum & exquamatum, in oleo, aut in craticula cum salimola coques.

Lampetra.

Lampetra anguillæ multum aßimilis est, breuior tamen est, & foramina utrinq; sub aure habet. In Cisalpina paruæ, in Hetruria mediocres, Romæ ex Tiberi permagnæ capiuntur. Sed bene à natura actum est, quandoquidem illic delicatißimum ac satis magnum produxerit piscem, ubi uallatæ gulæ inter se auctis rerū precijs certant. Emi frequenter lampetras, quinque, sex, septem aureis, & olim à quodam laticlauio uiginti, cum alter secum auctionaretur, scimus. Nec passa est ingenua gula tantam audaciam gratuitam esse. Dispensatori enim, quòd suijpsius arrogantiam & fastum, nolo dicere stultitiam, imitatus esset, centum

tum aureos dono dedit, ne ſecundò ad ſingulare certamen prouocatus, timidus ac infractus animo ſuccumberet. Non hoc uoluit Chriſtus, qui uirtutem, non flagitiorum & gulæ certamina, ad imitationem nobis propoſuit. Sed ad coquinam redire tutius eſt, quàm uulnera recrudeſcentia attrectare. Offam Cerbero obijciamus, ne in nos caninã rabiem exerceat, uel lampetram conditam meliorem offa. Lampetram erutis dentibus ac lingua, & extracto per obſcœnas partes ſolo quod eò tendit intraneo, cum aqua calida bene lauabis, nullibi comminuta pelle. Colligendus eſt item ſanguis, quo condimentum fieri ſolet. In os eius nucem muſcatam, in foramina quæ circa aures habet, chariophylli integra grana indes. Inuolutam deinde in ſpirã, in tigano ad focum cum ſemuncia optimi olei, pauco agreſtæ, uini albi & optimi, ſalis quantum ſat erit, lento igne percoques. Vbi feruere occœperit, ſanguinem è capite in tiganum ipſum exprimito. Idem etiam fieri, antequam ferueat, poteſt. Eius moretũ hoc modo facito: Amygdalas aut auellanas cum ſua pelle toſtas ac terſas, ne cinis inſit, buccellam item panis uſtulatam, cum paſſulis contundito: tunſa cum agreſta, defruto, aut in parte coctura diſſoluito, ac per ſetaceum in catinum tranſmittito, indendo ſemper parum gingiberis, chariophyllorum, cinnami, & id ſanguinis quod diximus colligendum, hanc impenſam in tiganũ infundes, donec lampetra cocta uidebitur, unà efferueat ſinito.

Aliter, aſſam ſi uoles, dum coquitur, ſanguinem & adipem colliges. Hoc item in eo quo prædiximus modo edulium condies. Sunt qui minimas, quas lampetrocias uocant, in craticula lento igne percoquant, ſuffundendo cõtinuò ex oleo, agreſta, ſale, aromatibus ſimul mixtis.

Barbuli.

Barbuli fluuiales sunt, inter bonos pisces (quouis modo cocti) non cõnumerantur. Eorum oua mense præsertim Maio perniciosa habentur.

Temulus.

Temulus piscis est optimus, & is maximè, qui ex Abdua capitur. Quouis modo percommodè coquitur, fricturam tamen magis requirit.

Congrus.

Congrum, quem Antiates brunchum appellant, in frusta concisum, eo modo coquito quo anguillam, locato inter frusta saluiæ aut lauri folia.

Leo marinus.

Leonem marinum ideo cancrum à uulgaribus dictum puto, quòd leonis & colorem & similitudinem quandam habet. Eius os, id est foramen quod sub cauda habet, lana occluditur, & in furno admodum calido sine aqua, liquamine uel oleo lentè coquitur. Sunt qui eum carbonibus circumuallent, crebroq; uoluant, ne comburatur. Coqui item ex aqua & aceto potest, ut cancros fluuiales solemus. Plus tamen cocturæ requirit, quia großior et durior est. Coqui et eo modo lagustæ poßunt, quæ ex genere cancrorum, sed leone maiores habentur.

Scardæ.

Scardæ quouis modo coquantur, insipidæ sunt, & plus molestiæ ob minutißimas spinas inter edendum, quàm uoluptatis afferunt.

Carpani.

Carpani großi, & herbas, ubi flumina ob increscentiam ex alueis exeunt, depasti, non insuaues cũ leucophago aut

go aut alliato habentur. Parui friguntur. Hos Mantuani bulbaros lingua uernacula uocant.

Salmoni.

Salmonos quouis modo coxeris, optimos inuenies.

Laschæ.

Lascharum magnam uim Thrasimenus producit. Fricta & in carbonibus aut in craticula assæ, salsam aut agrestam requirunt.

Lacteolini.

Quos uulgus Lacterinos, ego Lacteolinos appellauerim, à lacte & albido colore, quo etiam translucentem spinam integro & uiuo licet cernere, adeò diaphani sunt. Mari & lacubus capiũtur. Fricti, moreto uiridi, aut agresta suffundi debent.

Rouilliones.

Rouilliones trilliæ persimiles, in lacu Albano, & Tiberi præcipuè nascuntur, parui sunt & insuaues. Coquũtur & condiuntur perinde ac lacteolini.

Acicula.

Aciculas à diminutione acus, eos pisces appellauerim, quos uulgus acucellas uocat. Acus enim similitudinem habent: & quouis modo coctæ, optimæ habentur.

Turdus marinus.

Turdum marinum ideo sic dictum, quòd turdi similitudinem habeat, quouis modo coques, assus sinapium requirit.

Agoni.

In lacu Albano optimi nascuntur Agoni, pisces non admodum magni, & ferè sardellis aßimiles. Elixi petroselinum, butyrum, & aromata requirunt. Fricti malarancij succum aut agrestam.

Sardellæ.

Sardellæ ex Benaco admodũ laudantur. Frictæ ex agresta aut malarancio suffunduntur.

Polypus.

Polypum à multitudine pedum, ut diximus, sic appellatum, quoquo modo coxeris, malum dices.

Cancri.

Cancri quos uulgò, mutatis & inuersis literis, grancos uocant, tam fluuiales & è lacuna, quàm marini cocti, aceto suffundi debent.

Carpiones.

Miror à Plinio, cum de Benaco celeberrimo Veronensis patriæ lacu mentionem persæpe fecerit, nil de Carpione, quo lacus ille præcipuè extollitur, ab eo scriptum relictum esse. Coquuntur carpiones quouis modo. Verùm ut diu durent, captos statim ac in salimola biduo retentos, in optimo oleo diu friges, ut bene coquãtur. Seruari hoc modo per mensem, etsi minus salubres & insuaues sunt, & eo amplius, si recocti fuerint, seruabuntur, ut alij pisces non tamen adeò, si hoc modo fuerint fricti. Cauendum est ne à spina, quam in capite gestat lædaris: perniciosa enim, ac si ueneno tincta esset, habetur.

Calamarij.

Quos isti Calamarios uocant, melius & magis propriè Atramentarios appellassent, cum & caput ad formã uasculi atramentarij habeant, & atramenta ut sepiæ fundant. Magni in frusta concisi ac elixi, & petroselino minutim conciso, & aromatibus: parui, fricti, ex succo malarancij comeduntur.

Pisces in gelu.

Gelu ex aqua, uino, & aceto fit, & quò diutius seruetur,

tur, multa aromata indi oportebit. Ex iure menæ, aut lucij præpinguis exenterati tantùm, nec exquamati, optimũ fiet gelu. Sed is piſcis lento igne et in tanta aqua ut uix tegatur, bene coquendus eſt. Cocti & exempti pellem rurſum in cacabum pones, ac ebulliat aliquãdiu ſines. Reliqua deinde quæ in gelu carnium facienda diximus, obſeruabis. Congelari ac conſtringi & reliqui piſces, elixi præſertim, tam marini quàm fluuiales, hac conditura poterunt.

Oua tarica.

Oua cephali ſale trito conſperges, reſeruata membranula illa in qua oua ipſa tanquam in folliculis naſcuntur. Poſt diem à ſalitura, inter duas tabulas per diem & noctẽ opprimes, inde ad fumum ſuſpendes procul flamma, ne uehementem calorem ſentiant. Sicca in uaſa lignea cum furfuribus repones. Edi hoc modo non inſuauiter poterunt. Verùm ſi cocta uolueris, ſub cinere, aut in * foculari calido & terſo ſæpe uoluta cõcalefacies, ac peredes. Cum Sophiano meo hoc nil ſuauius ediſſe me memini. Delata è Græcia illa putarim, unde optima ſalitura aduehi ſolet.

Quid ſit edendum in tertia menſa.

Dictum iam ſatis quid in prima, & ſecunda menſa ſit edendum, dicendum deinceps erit, & hoc breuiter quidẽ, quid in tertia tanquam in concluſione ad ſigillum ſtomachi ſit aſſumendum. Eſſe carnes ſi contigerit, tũ aſſas, tum elixas pro tempore anni: aut poma, aut pira acida, præſertim quæ exhalationes cibi antecapti à capite propulſent, comedes. Sunt qui mirum in modum (inter quos eſt Nicander) raphanum radicibus aſcriptum probent, quòd poſt

cibum sumptus concoctionem adiuuet, ad ima stomachi penetrando, pituitam extenuet, uapores ad caput elatos deprimat, renes & uesicam purget. Salutaris & contra fungorum uenena, uiperæ ac scorpionũ morsus habetur. Tanta est eius acrimonia, maximè uerò syluestris (quem ego aromatum dici crediderim) quòd in abraso cortice dorso scorpionis impositum statim necet. In prima mensa sumptum non adeò probant medici, quòd ob eius acrem & calidam uim non patiatur cibum in stomacho quiescere, ructus generet, & concoctionem inducto uomitu impediat. Sigillare stomachum casei præduri modicum putatur, & prohibere quo minus exhalationes caput & cerebrum petant. Fastidium item ex unctuosa cœna aut dulci exortum percommodè tollit. Comedunt anesum & coriandrum saccaro inuolutũ delicatiores mensæ, ad oris & capitis medelam: fœniculum uulgares. Castaneam (cuius uis frigida est & sicca) omnes, de qua uariè disceptatum est. Hanc alij nucibus, ut Vergilius, Castaneæq; nuces: alij iuglandibus, ut Sardi, qui eas balanos uocant, annumerandam censuere. E chinis pungentibus tanquam quodam quasi uallo, cortice & membranula ut res preciosa inuoluitur. In precio quondam erat Tarentina, quæ & balanitis uocabatur. Laudabatur & Neapolitana quondam, ut nunc Mediolanensis. Castaneæ omnes bene dẽtibus tritæ, à bonoq; stomacho sumptæ, non incommodè alere, obesare, appetentiam facere putantur. Meliores item habentur inter prunas & cineres coctæ, quàm quæ elixæ, aut in patella perforata ad flammam tostæ sunt. Nimia enim eius turgiditas & stiptica uis decoquitur. Sumptæ item cum saccaro aut melle, pituitam extenuare putantur. Esus præterea cotoneorum & malogranati, acidi præsertim, et omnium quæ

astringunt, ut siliquarum & pistachiorum, non improbatur. Post pisces edēdæ aut amygdalæ, aut auellanæ, aut nuces sunt, quòd piscium frigidam uim & humidam sua siccitate reprimere putantur.

De Vino.

Cœna & prandium sine potu non solùm insuauis, uerumetiam insalubris habetur, cum haustus sitienti, quàm cibus esurienti sit gratior & iucundior. Humectare cibum necesse est, & ad refrigerationem pulmonis, & quò melius subigatur & concoquatur quod desumpsimus. Vinum quod Androchides ad Alexandrum scribens, eius intemperantiam cohibiturus, sanguinem terræ appellauit: haustum calefaciendi & humectandi, foris infusum refrigerandi & desiccandi uim habet. Est enim eius uis calida & humecta: unde Homerus αἴθοπα οἶνον appellauit, quòd semina caloris habeat. Hinc est quòd corporibus fessis nil celerius subuenit, si modestè sumatur: nil item perniciosius, si modus absit. Tremuli enim, graues, pallidi, fœtulenti, obliuiosi, lippi, steriles, & ad genituram tardi, cani, calui, senes et ante tempus, ob ebrietatē fiunt homines. Quare modus adsit ex hominum ætatibus, & anni temporibus necesse est. Vt enim hyeme plus esse, Celsi sententia, & minus sed meracius habere conuenit: ita æstate potione quàm dilutissima, & quæ sitim tollat, nec corpus incēdat. Et ut uere cibum demendo, dilutiori aliquo ad minus: ita autumno cibo paulo pleniori utendo, minus, sed meracius bibimus. Danda est præterea senibus meracior potio, pueris dilutior, iuuenibus & mediæ ætatis, mediocris. Sumēda est item potio ex qualitate regionum corporum'ue.

Frigida loca incolentes, meracius: calida, dilutius: temperata, quod medium quoddam retinet bibant. Sanguine abundantes, dilutibile: acuta bile uexati, tenue: atra, meracum: pituita, austerum bibant. Vinorum tria esse genera Plinius asserit, austerum, dulce, tenue. Austerum pectus astringit & exasperat. Dulce lenit, sed inutilius, cum in acutam bilem facillimè transeat. Tenue omnino utile, cũ membris omnibus opituletur. Alba uina si tenuia, aut non nimium meraca sunt, facilius quàm nigra concoquuntur. Hæc enim pectus & fibras astringunt, illa laxãt & leniunt. Subalba uerò tutius assumuntur. Conficiendorum uinorum ratio, quæ diuersa ex regionibus colligitur, à rusticis peritis regionum petatur. Nobis sit satis breuiter connumerare, quæ uina in precio sunt. Legentes tamẽ prius adhortor, ne me ob hanc rem, uini appetentißimum putent, quũ nemo me instituto & natura dilutius bibat. Vina suorum temporum laudauere ueteres, ut Albana prædulcia, Surrentina tenuia salubria'que Tiberius Cæsar. Signino inesse miram austeritatem ad continendam aluum asserebant medici. Laudem magnam attribuit Mamertinis uinis D. Iulius publicis epulis. Falernum laudauere omnes, maximè uerò Maro continentißimus omnium. Laudabimus & nos sine controuersia & reprehensione uina Ligustica, & ea maximè quæ in littore Genuensi nascuntur. Lenia enim sunt & iucundißimũ saporis: nec quicquam obstat quin ea Nectar appellem. Habet & Corsica firmißima uina, & quæ caput facillimè tentent. Non improbatur & Græcum, maximè uerò quod iuxta oppidum Geminianum in Hetruria nascitur. Acceßit & maxima laus Seueriano ex Lucrinis montibus, quod æstatis præcipua refrigeratio est,

Romæ

Romæ potissimum, ubi & calore & ciborum uarietate ac copia tanquam fornaces uoracissimi exæstuant stomachi. Nobilitate & elegantia sua me retrahit Trebianum, quo Hetruria maximè excellit. Non negauerim in Piceno, in Cisalpina, inq; reliquis Italiæ partibus alia & digna esse fama: sed horum tantum mentionem fecisse sat est, ne ætati nostræ, quæ meliora uina quàm homines producit, non satis factum dici posit.

De sedandis perturbationibus.

Nil propè ad uoluptatem & ualetudinem tot præceptis erit actum, nisi rationem sedandarum perturbationum, quas Græci πάθη uocant, breuiter ostenderimus. Hæ autem ita mentem è propria sede plerunque dimouent, ut perturbato animo, sit necesse corpus quoque aliquo, & plerunq; graui, incommodo angi. Perturbationum omnium fontes, unde riuuli propè infiniti, noti omnibus esse debent. Duo enim opinata bona sunt, quorum alterum præsens, alterum paulo pòst affuturum speratur, Voluptas gestiens opinione alicuius magni boni & præsentis: & Cupiditas, quam eandem uel Libidinem licet appellare, quæ est immoderata appetitio opinati cuiusdam magni boni, ut ait Cicero. Duo item opinata mala, quæ pari ratione qua superiora illa distinguuntnr, ut Metus et Aegritudo. Appetere enim aliquid cum ratione, est sapientis maximè proprium: cùm id modestè fiat, Voluntas dicetur: quem uerò secus fecisse uiderimus, libidine propriè commotum dicemus. Superiori Gaudium, quod cum ratione excitatur: sequenti Lætitiam exultantem effrenata cupiditate asscribimus. At uerò ut Voluptati Maleuolentia lætans alieno malo, delectationi per omnes sensus diffusa iactatio, tanquam generi partes subijciuntur: sic Libidinem Ira, Excandescentia, Odium, Ini-

micitia, Discordia, Indigentia, Desiderium sequentur. Aegritudo autem quæ est animorum aduersante ratione contractio, his partibus distinguitur, Inuidentia, Aemulatione, Obtrectatione, Misericordia, Languore, Luctu, Mœrore, Aerumna, Dolore, Lamentatione, Sollicitudine, Molestia, Afflictione, Desperatione. Quibus perturbationibus mors etiam nonnunquam oritur, suffocato et oppresso corde, sanguinis & spirituum ob metum agitata concursione. Metus præterea, qui cum exanimatione humili atq; infracta futurorum malorum habetur, ratione fugiendus est, quæ Pigritiam, Terrorem, Timorem, Pauorem, Exanimationem, Conturbationem, Formidinem, mẽtibus hominum, Philosophorum mandatis obtemperantium, abstergit. His autem ægritudinibus animi, quas à similitudine ægrotantium corporum nomen sumpsisse uidemus, opportunè medebimur, si Temperantia, Fortitudine, Modestia, Prudentia, immoderatas appetitiones nostras, quasi corruptum sanguinem, aut redundantem pituitam, aut acutam bilem, atram'ue, unde morbi in corporibus oriuntur, diuoluemus. Non obstabunt tum uoluptati honestæ aut optimæ ualetudini Auaritia, Ambitio, Mulierositas, Peruicacia, Liguritio, Vinolentia, Petulantia, Fraudatio, Scelus, Furor, Turpitudo, Temeritas, Aegestas, Amentia, Desperatio rerum, quibus tanquam teterrimis furijs agitati, nisi fortes & constantes erimus, Aequitatem, Pudicitiam, Bonam rationem, Pudorem, Fidem, Pietatem, Constantiam, Honestatem, Sanam mentem, & Bonam spem amittentes, ab integra uoluptate, quam & bonæ ualetudini coniunctam dicimus, cum dedecore declinabimus.

FINIS.

RERVM AC VERBORVM MEMORABILIVM INDEX.

A

B

Bal

Cygnus

Fri

Ius

Oenagarum

Præ

FINIS.



Pierres

S.mn Paris



